MEPRA S.p.A.

IDEE PER LA CASA

POSATE

Catalogo Generale

Indice
Index

3 **Storia**
History - Histoire - Geschichte - Historia

16 **Filosofia**
Philosophy - Philosophie - Philosophie - Filosofia

18 **Ambiente**
Environment - Environnement - Umwelt - Medio ambiente

20 **Colore**
Color - Color - Farbe - Colòr

32 **Contemporanee**
Contemporary - Contemporain - Moderner - Contemporáneo

56 **Classiche**
Classic - Classics - Classics - Clásicos

78 **Lusso**
Luxury - Luxe - Luxus - Lujo

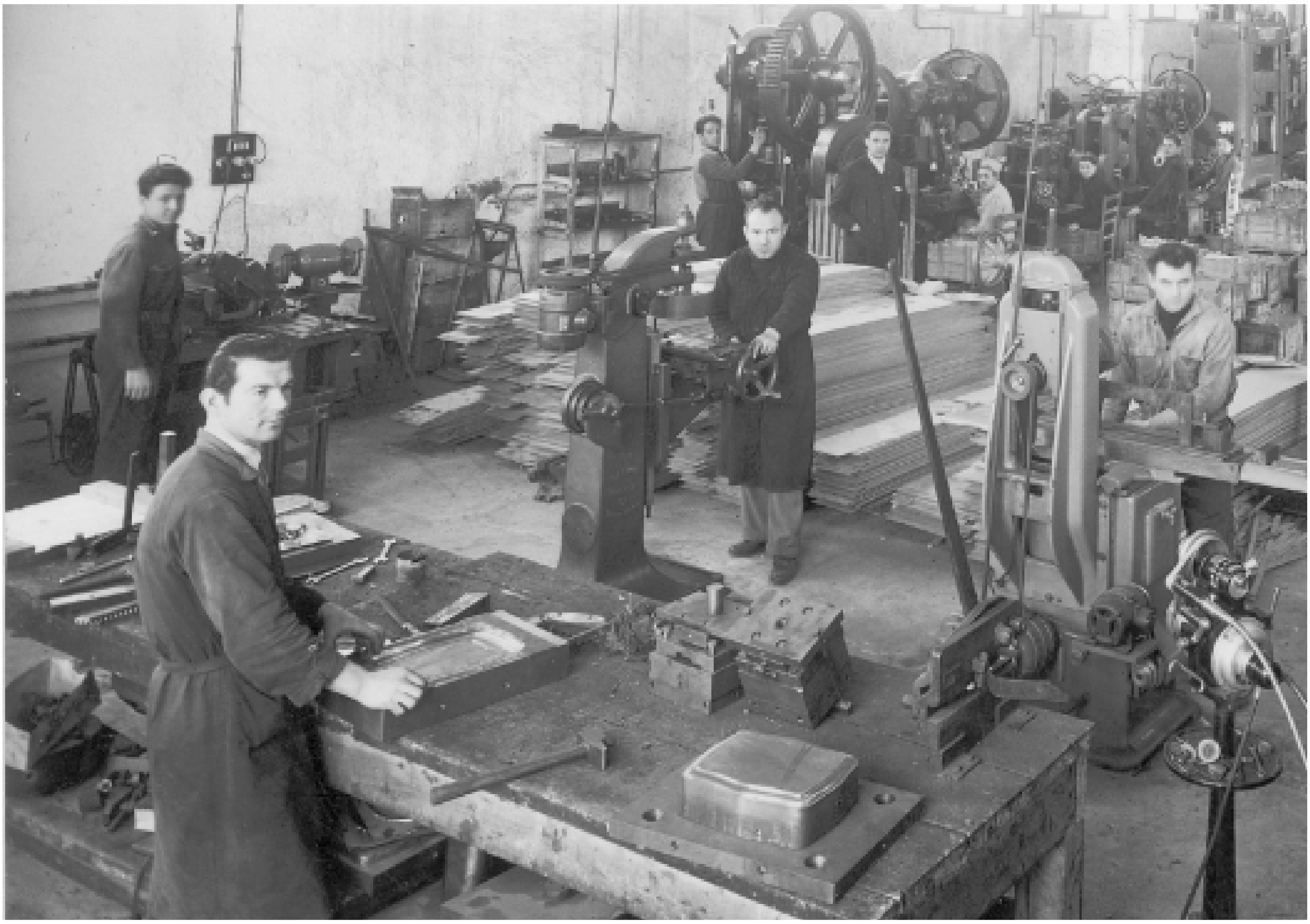
84 **Regalo**
Gift - Cadeaux - Geschenk - Regalo

100 **Confezioni**
Packaging - Emballage - Verpackung - Embalaje

106 **Il Galateo a tavola**
The etiquette at the table - L'étiquette à la table - Die Etikette bei Tisch - La etiqueta en la mesa

114 **Assortimento**
Assortment - Assortiment - Sortiment - Surtido

116 **Shop in Shop**



STORIA dal 1947

Mepra nasce nel 1947, ma la storia imprenditoriale della famiglia Prandelli inizia molti anni prima.

Nel 1901, i fratelli Bortolo, Francesco e Giovanbattista fondano la prima impresa di famiglia (la Prandelli) situata presso le rive del fiume Gobbia, in modo tale da sfruttare l'energia cinetica dell'acqua per azionare i macchinari. L'azienda si occupa di lavorazioni metalliche contoterzi e, prima e durante la Seconda Guerra Mondiale, produce proiettili per l'esercito Italiano.Con la fine della guerra, si presenta la necessità di riconvertire lo stabilimento e i tre figli di Giovanbattista, Pietro, Felice e Giacomo, fondano la Mepra, acronimo di Metallurgica Prandelli.

Nel nuovo moderno stabilimento situato in località San Apollonio i tre fratelli si dividono chiaramente le funzioni: Giacomo dirige la produzione, Felice si dedica alle vendite e Pietro, ex maestro elementare, cura l'amministrazione. Con il primo marchio, costituito da un lupo, viene avviata la produzione di posate attraverso la fusione di alluminio o ottone. I primi forni sono all'aperto e si capisce facilmente il motivo. La fusione dell'ottone in questi anni è molto pericolosa, in quanto il materiale viene ricavato dai residui bellici ed è quindi frequente nel rottame la presenza di impurità, costituite da acqua e polvere da sparo. Tali sostanze, nei forni di fusione, provocano violente esplosioni.

Nel 1950 i fratelli Prandelli decidono, tra i primi in Italia, di convertire parte dello stabilimento alla produzione di posateria in acciaio. Il successo del nuovo prodotto è enorme, a tal punto che nel 1953 si decide di cessare la produzione in ottone e di cambiare il simbolo dell'azienda, passando dal lupo all'elefante, simbolo della resistenza e della durata nel tempo garantite dall'acciaio. Negli anni successivi viene ampliata la gamma di prodotti introducendo il vasellame e, negli anni '60, anche il pentolame, le caffettiere e i primi prodotti in acciaio argentato.

Nel 1972 fa il suo ingresso in azienda Gianni, figlio di Pietro che, affiancando inizialmente lo zio Giacomo nel dirigere la produzione, diventa poi un importante elemento di contatto tra l'attività produttiva e quella commerciale, fino a ricoprire il ruolo di Amministratore Delegato nel 1977 e quello di Presidente nel 1999. Nel 1985, inizia a lavorare in azienda anche il figlio di Felice, Luigi, che si occupa di finanza, amministrazione e marketing, diventando Amministratore Delegato. A Luigi Prandelli si deve anche la creazione di molti dei nuovi prodotti e collezioni. Dal 2004, una nuova generazione segue le orme tracciate dai fondatori: entra a far parte del management anche il figlio di Gianni Prandelli, Luca Prandelli, sempre come Amministratore, occupandosi direttamente del mercato italiano e nordamericano.

"La massima qualità è garantita dalla certificazione di processo, di prodotto e di progetto"

Gli anni '80 rappresentano un periodo di forte crescita per l'impresa. All'inizio la tradizionale produzione in acciaio viene arricchita con decorazioni in oro o smalti colorati; successivamente si passa all'accostamento all'acciaio di altri materiali come plastica, vetro, legno e ceramica. Enorme è il successo della posata con manico in nylon "Fantasia '900" di cui vengono venduti, negli anni '90, più di 7 milioni di pezzi in tutto il mondo.

Nel 1992 nasce Spazio Mepra, un marchio attraverso il quale vengono veicolati i prodotti di design destinati al dettaglio qualificato. La strategia di Mepra consiste in un'elevata focalizzazione di target e in un ampia diversificazione orizzontale di gamma. Il target è costituito da punti vendita specializzati, gli hotel ed i ristoranti di prestigio.

Per quanto riguarda il dettaglio, l'obiettivo è quello di venire incontro il più possibile alle esigenze del punto vendita, che, negli ultimi anni, è rappresentato sempre più spesso da concept store dove vengono proposti tutti i prodotti destinati ad arredare la casa, la cucina e la tavola.

Ogni collezione di Mepra nasce quindi da un concetto unitario applicato a una gamma completa di prodotti, composta da posateria, vasellame, pentolame e complementi d'arredo. Per soddisfare la propria clientela l'impresa pone un'elevata attenzione alla qualità intrinseca (spessori e pulitura), funzionale (attenzione all'uso) ed estetica (design) di tutta la produzione. La massima qualità è garantita anche



dalla certificazione di processo, di prodotto e di progetto.

L'innovazione di prodotto è fondamentale per il successo aziendale, a tal punto che ogni anno viene proposta almeno una collezione completamente nuova e vengono effettuate innovazioni incrementali sui prodotti esistenti. Il continuo lancio di nuovi prodotti ha portato il catalogo Mepra ad essere composto da oltre 8.000 referenze, che soddisfano diversi gusti e stili di vita. In un ambiente competitivo in continua evoluzione, Mepra si propone come azienda leader proattiva in grado di anticipare e guidare le tendenze della moda.

Grazie all'esperienza e alla competenza dei dipartimenti interni di marketing e progettazione è in grado di trasformare un idea in un prodotto in poche settimane. Tali competenze permettono a Mepra di creare qualcosa di nuovo ogni stagione per rispondere velocemente alle nuove esigenze del mercato. I partner sono così in grado di proporsi ogni giorno sul mercato con nuove idee. L'azienda non si limita a creare nuovi prodotti, ma sviluppa concetti che porta sul mercato attraverso collezioni complete che riflettono i vari stili.

"Creatività e design vengono ogni giorno supportati dalla ricerca della massima qualità "

Per rispondere alle esigenze dei consumatori più esigenti, Mepra ha inoltre sviluppato un network di collaborazioni con alcuni tra i più famosi designer Italiani (un nome tra tutti: Angelo Mangiarotti), così come con giovani designer di talento che lavorano per l'azienda a tempo pieno o su progetto.

Creatività e design vengono ogni giorno supportati dalla ricerca della massima qualità. Ciò comporta l'utilizzo dei migliori acciai 18/10 e la massima cura del processo di pulitura. Il 100% della produzione è sottoposto a meticolosi controlli prima di essere depositato in magazzino. Con più di 100 agenti e distributori l'azienda è oggi presente nei principali paesi in 5 continenti, dove si propone ai migliori hotel e ristoranti e alle più prestigiose boutique della tavola.

Mepra è protagonista del "Made in Italy". Gli oggetti per la cucina, la tavola e l'arredamento, pur rispondendo ai mutevoli costumi del vivere, rispettano le regole dell'educazione, della tradizione e della cultura del nostro popolo, che, ogni giorno ed a tutte le latitudini, sta insegnando attraverso la moda, il design e la cucina, la vera essenza ed il significato dell'Italian Life Style.

HISTORY

The three Prandelli brothers, Bortolo, Francesco and Giovanbattista, built the first factory in 1901, directly beside the river in Lumezzane, Italy. This allowed them to run machinery by use of a water mill.

"the three brothers Pietro, Felice and Giacomo, built a new and moderni-zed plant in the upper side of the valley to produce alumi-num and brass flatware. "

They worked metals as subcontractors and as primary manufacturers during the 30's and World War II. After the war, it was necessary to reconvert their production and the three sons of Giovanbattista founded Mepra in 1947.
Mepra stands for "Metallurgica Prandelli" and its founders were the three brothers Pietro, Felice and Giacomo. They built a new and modernized plant in the upper side of the valley to produce aluminum and brass flatware. These raw materials were available in great quantities after the war. Each of the three brothers was responsible for a different function: Giacomo for the production, Felice for the sales, and Pietro, who was previously a school teacher, for accounting. In 1950 the Prandelli brothers decided to convert the production to 18/10 stainless steel.

This move was highly successful. In the following twenty years, the company grew continuously and extended the range to include holloware and kitchenware. Later, Mepra also begun producing silverplated flatware and holloware.

In 1972, Gianni, the son of Pietro, joined the family business. At the beginning, he was responsible for production, together with uncle Giacomo. In the following years, he became the main conduit between production and sales. He became CEO in 1977 and President in 1999. In 1985, Luigi, the son of Felice, joined the company. He was responsible for Marketing and Accounting, and then became CEO. He has also created numerous new successful products and collections. The 80's were years of great growth for Mepra. For the new collections, stainless steel became combined with new materials such as plastic, glass, wood and porcelain. The sale results were so good that, in 1992, Mepra decided to open a new plant dedicated solely to the



production of plastic.

In the 90's, in order to respond to the most refined customer's needs, Mepra developed a network of cooperation with some of the most influential designers including Angelo Mangiarotti and a host of other young talented avant-garde designers who still work for the company full-time or on a project basis.

Today, Research and Development costs represent about 8% of the turnover – one of the highest ratios in our industry. This investment spawns creativity, design and utmost quality in everything we do. From the quality of the raw materials we use, to the thickness to the flawless finishing these are all signatures of Mepra.
At Mepra, we bring you three generations of Italian tradition, design, lifestyle and "Made in Italy".

“Mepra naît en 1947, mais l'histoire d'entrepreneur de la famille Prandelli commence il y a longtemps. “

HISTOIRE

Mepra naît en 1947, mais l'histoire d'entrepreneur de la famille Prandelli commence il y a longtemps..

En 1901, les frères Bortolo, Francesco et Giovanbattista fondent la première entreprise de famille (les Prandelli) située prés des rivages du fleuve Gobbia, en mode tel à exploiter l'énergie cinétique de l'eau pour actionner les outillages. L'entreprise s'occupe de travails métalliques des sous traitant et, d'abord et pendant la Seconde Guerre Mondiale, il produit des projectiles pour l'armée Italien. Avec la fin de la guerre, on présente la nécessité de reconvertir l'établissement et les trois fils de Giovanbattista, de Pietro, Felice et de Giacomo, fonde Mepra, acronyme Métallurgiques de Prandelli. Dans le nouvel moderne établissement situé en localité « Sant' Apollonio » les trois frères on divise clairement les fonctions : Giacomo dirige la production, Felice se dédie aux ventes et Pietro, ex maestro elémentaire, soigne l'administration. Avec la première marque, constitué d'un loup, elle est entamée la production de posées à travers la fusion d'aluminium ou le laiton. Les premiers fours sont en plein air et il se comprend facilement motive. La fusion du laiton dans ces ans est très dangereuse, puisque le matériel est tiré en tant que les restants de guerre et est donc fréquente dans le débris la présence d'impureté, constituées d'eau et de poussière de coup de feu. Des telles substances, dans les fours de fusion, provoquent des violentes explosions.

En 1950 les frères Prandelli décident, parmi les premiers en Italie, de convertir une partie de l'établissement à la production de ménagère en acier.
Passé du nouveau produit est énormes, à tel point qu'en 1953 on décide de cesser la production en laiton et de changer le symbole de l'entreprise, en passant du loup à l'éléphant, au symbole de la résistance et de la durée dans le temps vous garantissez de l'acier. Dans les ans suivants elle est agrandie la gamme de produits en introduisant le plateau et, dans les ans' 60, même les casseroles, les cafetières et les premiers produits en acier argenté.

En 1972 il y à son entrée en entreprise Gianni, fils de Pietro qui, en appuyant initialement l'oncle Giacomo dans diriger la production, devient ensuite un important élément de contacte parmi l'activité productive et celle commerciale, jusqu'à recouvrir le rôle d'Administrateur Délégué en 1977 et celui de Président en 1999. En 1985, il commence à travailler dans entreprise même le fils de Felice, Luigi, qu'il s'occupe de finance, d'administration et de marketing, en devenant Administrateur Délégué. À Luigi Prandelli on doit même la création de beaucoup de nouveaux produits et collections.

Les ans' 80 représentent une période de forte croissance pour l'entreprise. Au début la traditionnelle production en acier est enrichie avec des décorations en or ou émaux coloriés ; successivement il se passe au rapprochement à l'acier d'autres matériels comme plastique, verre, bois et céramique. Enorme il s'est passé de posée avec manche en nylon de la « Fantaisie `dont 900 » ils sont vendus, dans les ans' 90, plus que 7 millions que des pièces dans le monde entier. En 1992 il naît « SpazioMepra », une marque traverse qui viennent les produits de design destinés au détail qualifiés.

La stratégie de Mepra consiste dans une élevé focalisation de target et dans une vaste diversification horizontale de gamme. Le target est constitué de points vente



spécialisés et hôtel et restaurants de prestige. En ce qui concerne le détail, l'objectif est celui de venir rencontre la plus possible aux exigences du point vente, qui, depuis quelques années, est représentée toujours plus souvent de concept store où ils sont proposés tous les produits destinés à meubler la maison, la cuisine et la table. Chaque collection de Mepra naît donc d'un concept unitaire appliqué à une gamme complète de produits, composée de ménagère, platerie, casseroles et de compléments de décoration. Pour satisfaire sa clientèle l'entreprise il pose une grande attention à la qualité intrinsèque (épaisseur et nettoyage), fonctionnel (attention à emploie) et esthétique (design) de toute la production. La plus grande qualité est garantie même de la certification de procès, de produit et de je projette.

L'innovation de produit fondamental pour le s'est passée d'entreprise, à tel point qui tous les ans est proposé au moins une collection complètement nouvelle et sont effectuées des innovations incrémentales sur les produits existants. Le lancement continu de nouveaux produits aporter catalogue Mepra à être composé donne au-delà de 8.000 références, qui satisfont divergés des goûts et de styles de vie. Dans un ambient compétitif en évolution continue, Mepra se propose comme entreprise leader proattiva en mesure d'anticiper et guider les tendances de la moda.

L'expérience et à la compétence des départements internes de marketing et du projet est en mesure de transformer d'une idée dans produit dans peu de semaines. Des telles compétences permettent Mepra de créer quelque chose nouveau chaque saison pour de répondre rapidement aux nouvelles exigences du marché. Les partenaires sont ainsi en mesure de proposer chaque jour sur le marché avec des nouvelles idées.

L'entreprise on ne limite pas à créer des nouveaux produits, mais il développe des concepts qui portent sur le marché à travers des collections complètes qui r3fléchissent les divers styles. Pour répondre aux exigences des consommateurs plus exigeants, Mepra a en outre développé un network de collaborations avec certains parmi un le plus célèbre designer Italiens (nom parmi tous : ange Mangiarotti), ainsi comme avec des jeunes designer de talent qui travaillent pour l'entreprise à temps plein ou sur projets.

Créativité et design viennent chaque jour supportés de la recherche de plus grande qualité. Cela le comporte utilise du meilleur acier 18/10 et le plus grand soin du procès de nettoyage. Le 100% de la production est subordonné à des méticuleux contrôles avant être déposé en magasin. Avec plus que 100 agent et distributeurs l'entreprise est aujourd'hui présente dans les principaux pays en 5 continents, où on propose à meilleurs hôtels et aux restaurants et à la plus prestigieuse boutique de la table.

Mepra est protagoniste des « Made en Italy ». Les objets pour la cuisine, la table et l'ameublement, aussi en répondant aux changeantes coutumes des vies, respectent les règles de l'éducation, de la tradition et de la culture de les nôtre je peuple, que, chaque jour et à toutes les latitudes, enseigne à travers la mode, le design et la cuisine, la vraie essence et signifié de l'Italian Life Style.

“1947 begründeten die Brüder Pietro, Felice und Giacomo Prandelli den eigentlichen Namen Mepra, der aus dem Begriff „Metallurgica Prandelli“ abgeleitet wurde.“

GESCHICHTE

Die drei Prandelli - Brüder Bortolo, Francesco und Giovanbattista gründeten ihre erste Fabrik im Jahre 1901 im oberitalienischen Bergort Lumezzane, wenige Kilometer nördlich von Brescia. Dort produzierte man, bis in die 40er Jahre hinein, überwiegend Zulieferteile aus Metall für die weiterverarbeitende Industrie. 1947 begründeten die Brüder Pietro, Felice und Giacomo Prandelli den eigentlichen Namen Mepra, der aus dem Begriff „**Me**tallurgica **Pra**ndelli“ abgeleitet wurde.

Sie errichteten dort eine neue und modernere Fabrik, um Aluminium- und Messingbestecke zu produzieren. Mehr und mehr bildete Lumezzane in Italien nunmehr „das italienische Zentrum“ der Metallprodukte- und Besteckhersteller, ähnlich wie Solingen in Deutschland oder Thiers in Frankreich oder Sheffield in England.

1950, nur drei Jahre später, stellten die Prandelli Brüder die Besteckproduktion auf rostfreiem Stahl 18/10 um. Der Verkauf der hochwertigen Produkte entwickelte sich so gut, dass Mepra zwischenzeitlich einer der führenden Besteckhersteller Italiens und Europas wurde. Mepra wuchs ununterbrochen und erweiterte das Produktspektrum um Haushaltswaren und Küchenprodukte. Als überaus erfolg-

reich erwiesen sich in den 80er Jahren Materialkombinationen aus Edelstahl und Holz, Kunststoff oder Porzellan. Man entschied sich daher in den 90er Jahren zusätzlich eine eigene Kunststofffabrik zu bauen.

Seit 1977 bzw. 1985 bis zum heutigen Tage führen nunmehr Gianni und Luigi Prandelli das Familienunternehmen. In zunehmendem Maße begannen junge, avantgardistische bekannte Designer Produkte und Formen für Mepra zu entwickeln. Eine Vielzahl von verliehenen Designpreisen, wie zum Beispiel der „Good Design Award“, waren der Lohn für die Entwicklung von Produkten, die nicht nur den jeweiligen Zeitgeist widerspiegeln, sondern darüber hinaus auch unnachahmliche Trends setzen.

Für Forschung und Entwicklung stellt Mepra jährlich ein Budget von ca. 8% des Umsatzes zur Verfügung. Nicht von ungefähr resultiert aus dieser Philosophie, dass Mepras Formensprache und eigenwilliges Produktdesign unverwechselbar ist. Jedes Mepra-Produkt ist als typisches Mepra-Produkt erkennbar. Ebenfalls Grundprinzip einer jeden Produktentwicklung ist das Erreichen von kompromissloser Funktionalität und der unübertroffene Gebrauchsnutzen.

MEPRA GIBT AUF JEDES PRODUKT EINE LEBENSLANGE QUALITÄTS-GARANTIE Die Qualität des verwendeten Materials ist unübertroffen, was nicht nur anhand der angewandten Materialstärke erfahrbar, sondern auch im Finish der Endprodukte deutlich wird. Mepra verkauft Produkte in zwei Vertriebskanäle: Zum einen beliefert Mepra weltweit den Facheinzelhandel, damit jedermann Mepra-Produkte für den täglichen Gebrauch erwerben kann. Zum anderen ist Mepra einer der weltweit führenden Lieferanten für die Ausstattung von Top-Hotels und





Restaurants, die bekanntlich einen sehr hohen Anspruch an Ästhetik und Qualität haben.

Wir sind stolz darauf, das äußerst renommierte Kunden sich für Mepra Produkte entschieden haben. Dazu gehören, beispielsweise, unter anderem: Das Waldorf-Astoria Hotel in New York, das Watergate-Hotel in Washington, Hotels der Hilton-Gruppe (u.a. Athen, Malta), Club MED-Hotels (u.a. Paris, Djerba), einige Oriental (u.a. Hawaii, Colombo) und Mariott-Hotels (u.a. Qatar), Kempinski (u.a. Kuweit, Budapest) und Ramada Hotels (u.a. Sydney, Qatar) und viele andere.

Auch in der Luft sind wir vertreten, als Lieferant für Airlines wie u.a. Lufthansa, American Airlines; zu Wasser sind renommierte Kreuzfahrtlinien unsere Kunden, wie z.B. CUNARD oder ROYAL CARIBBEAN CRUISES, beide mit Sitz in Miami. Nahezu 100 Mitarbeiter sind heute für Mepra tätig.

Mepra wird auch zukünftig konsequent gut gestaltete Lifestyle-Produkte für Wohnung und Küche entwickeln, die nach den genannten Prinzipien erschaffen werden: Italienisches Design und Lebensstil, in Verbindung mit Kunst, Kultur, Tradition und Funktionalität bei höchster Qualität.

Mepra stellt weltweit aus auf Fachmessen in Madrid, Stockholm, Athen, Amsterdam, Mexiko, Paris, New York, Chicago, Singapore, Moskau, Naples, Hamburg und Frankfurt. Italien, USA, Mexiko, Japan, Korea, China, Russland, Kanada, Finnland, Schweden sind nur einige von vielen Ländern, in denen überall Mepra-Produkte erhältlich sind.
Wir freuen uns auf Sie.
Freuen Sie sich auf Mepra.

LA HISTORIA

"Mepra nace el 1947, pero la historia emprendedora de la familia Prandelli empieza muchos años antes."

Mepra nace el 1947, pero la historia emprendedora de la familia Prandelli empieza muchos años antes.

En el 1901, los hermanos Bartolo, Francesco y Giovanbattista fundan la primera empresa de la familia (Prandelli) situada a las orillas de la ría del río Gobbia, en modo de aprovechar la energía cinegética del agua para accionar las máquinas. La empresa se ocupa de elaboraciones metálicas contorsionadas y, antes y durante la Segunda Guerra Mundial, produce proyectiles para el ejército italiano.

Con el fin de la guerra, se presenta la necesidad de reconvertir la fábrica y los tres hijos de Giovanbattista, Pietro, Felice y Giacomo, fundan la Mepra, acrónimo de Metalúrgica Prandelli.

En la nueva moderna fábrica situada en la localidad de San Apolonio los tres hermanos se dividen claramente las funciones: Giacomo dirige la producción, Felice se dedica a las ventas y Pietro, exmaestro de primaria, se ocupa de la administración. Con la primera marca, constituida desde un lobo, se pone en marcha la producción de cubiertos de latón. Los primeros hornos son al aire y se entiende fácilmente el motivo. La fusión del latón en estos años es muy peligrosa, debido a que el material se obtiene de los residuos bélicos y es frecuente encontrar en los residuos, presencia de impurezas formadas de agua y pólvora. Tales sustancias, en los hornos de fusión, provocan violentas explosiones.

En el 1950 los hermanos Prandelli deciden, siendo unos de los primeros en Italia, reconvertir parte de la fábrica a la producción de cubiertos en acero. El impacto del nuevo producto es enorme, a tal punto que en 1953 se decide cesar la producción de latón y de cambiar el símbolo de la empresa, pasando del lobo al elefante, símbolo de la resistencia y de la duración en el tiempo garantizados por el acero. En los años siguientes se amplia la gama de productos introduciendo el servicio de mesa y, en los años 60, también las baterías, las cafeteras y los primero productos en acero plateado.

En el 1972 hace su ingreso en la empresa Gianni, hijo de Pietro que, inicialmente al lado del tío Giacomo en la dirección de la producción, se convierte en seguida en un importante elemento de contacto entre la actividad productiva y la comercial, hasta ocupar el cargo de Administrador Delegado en el 1977 y el de Presidente en el 1999. En el 1995 también empieza a trabajar en la empresa el hijo de Felice, Luigi, que se ocupa de las finanzas, administración y marketing, convirtiéndose en Administrador Delegado. A Luigi Prandelli también se le debe la creación de muchos productos y colecciones nuevas.

Los años 80 representan un periodo de fuerte crecimiento para la empresa. Al inicio, la tradicional producción en acero se enriquece con decorados en oro o esmaltes de color; sucesivamente se pasa al acercamiento del acero a otros materiales como plástico, vidrio, madera y cerámica. Enorme es el éxito de los cubiertos de color con



el mango en nylon “Fantasía 900”, de los cuales se venderán, en los años 90, más de siete millones de piezas en todo el mundo.

En el 1992 nace Spazio Mepra, una marca a través de la cual se vinculan los productos de diseño destinados al detalle cualificado. La estrategia de Mepra consiste en una elevada focalización de objetivos y en una amplia diversificación horizontal de gama. El objetivo se constituye de puntos de ventas especializados y hoteles y restaurantes de prestigio. En lo referente al detalle, el objetivo es el de encontrar lo más concreto posible las exigencias del unto de venta, que, en los últimos años, está representado más a menudo por las “Tiendas en las Tiendas” donde se exponen todos los productos destinados a la decoración de la casa, la cocina y la mesa.

Cada colección de Mepra nace, por lo tanto, de un concepto unitario aplicado a una

gama completa de productos, compuesta de cubiertos, servicio de mesa, batería y complementos de decoración.

Para satisfacer a la propia clientela, la empresa presta una elevada atención a la calidad intrínseca (espesor y pulido), funcional (modo de empleo) y estética (diseño) de toda la producción. La máxima calidad y garantía también en la certificación de la fabricación, del producto y del proyecto. La innovación de producto es fundamental para el éxito empresarial, a tal punto que cada año se propone al menos una colección completamente nueva y se efectúan innovaciones incrementales sobre los productos existentes.

El continuo lanzamiento de productos nuevos han llevado al catalogo de Mepra a estar compuesto de más de 8000 referencias, que satisfacen diversos gustos de estilo y vida. En un ambiente competitivo en continua evolución, Mepra se propone como empresa líder preactiva en el grado de anticipar e guiar las tendencias de la moda. Gracias a la experiencia y a la competencia de los departamentos internos de marketing y proyecto tenemos la capacidad de transformar una idea en un producto en pocas semanas.
Tales competencias permiten a Mepra crear cualquier cosa nueva todas las estaciones para responder velozmente a las nuevas exigencias del mercado. Así los colaboradores pueden salir todos los días al mercado con nuevas ideas. La empresa no se limita a crear productos nuevos, desarrolla conceptos que lleva al mercado a través de colecciones completas que reflejan los diversos estilos.

Para responder a las peticiones de los consumidores más exigentes, Mepra ha desarrollado un canal de colaboraciones con algunos de los más famosos diseñadores italianos (un nombre entre todos: Angelo Mangiarotti), así como con jóvenes diseñadores de talento que trabajan para la empresa a tiempo completo o sobre proyecto.

Creatividad y diseño se unen cada día en la búsqueda de la máxima calidad. Esto comporta la utilización de los mejores aceros 18/10 y el máximo cuidado en el proceso de pulido. El 100% de la producción esta sujeto a meticulosos controles antes de ser depositado en el almacén. Con más de 100 agentes y distribuidores, la empresa esta hoy presente en los principales países de los 5 continentes, donde se muestra en los mejores hoteles y restaurantes y en las más prestigiosas boutiques de la mesa.

Mepra es protagonista del "Made in Italy". Los objetos para la cocina, la mesa, la decoración, pueden responder a las variables costumbres de vivir, respetando las reglas de la educación, de la tradición y de la cultura de nuestro pueblo, que, cada día y en todas las latitudes, esta mostrando a través de la moda, el diseño y la cocina, la verdadera esencia y significado del "Italian Life Style".

FILOSOFIA

Il piacere di sedersi a tavola con le persone più care, il gusto di cucinare, la gioia di condividere momenti unici con gli amici ed i piccoli oggetti di ogni giorno che ci accompagnano in queste occasioni speciali. Tutto questo anima ognuna delle nostre collezioni, dove il gusto per il design e la ricerca della massima qualità si sposano con il sapore della tradizione della tavola e della cucina italiana.

Il nostro lavoro però non si ferma qui. Tutti i nostri prodotti sono infatti studiati anche per soddisfare lle esigenze legate alle famiglie ed ai nuovi modi di vivere, senza mai rinunciare al piacere di questi momenti.

Ogni giorno, assieme ai nostri concessionari, portiamo tutti questi valori nelle migliori case di tutto il mondo.

PHILOSOPHY

The pleasure of dining with the people we love, the taste of cooking, the joy of sharing a unique moment with our friends and the obgects that we use in this special occasions. All this aims each of our collections, where the taste for design and the search of maximum quality combine with the Italian kitchen and table traditions .
Our job doesn't stop here. All our products are designed to satisfie the needs of the new family and the new life style, without giving up the pleasure of those moments.
Every day, through the best stores all around the world, we bring this values in the best houses.

PHILOSOPHIE

Le plaisir de s'asseoir à table avec les personnes les plus chères, le plaisir de cuisiner, la joie de partager ces instants uniques avec des amis et les petits objets de chaque jour qui nous accompagnent dans ces occasions spéciales.
Toute cette âme dans nos collections, ou se mêle le design et la recherche d'une plus grande qualité, épousent avec la saveur de la tradition la table et la cuisine italienne.
Nôtre travaille cependant ne s'arrête pas ici. Tous nos produits en effet sont étudiés pour atteindre les exigences liées aux nouvelles familles et aux nouvelles modalités de vivre, jamais renoncer au plaisir de ces instants.
Chaque jour, ensemble avec nos revendeurs, nous portons toutes ces valeurs dans les maisons de tous.

PHILOSOPHIE

Die Freude am gemeinsamen Tafeln mit Leuten,die einem nahestehen, derSpass am Kochen, die Freude, die wir verspüren, einzigartige Augenblicke mit unseren Freunden zu verleben und an den Produkten, die wir für solch spezielle Gelegenheiten benutzen. Alldas beanspruchen unsere Kollektionen, wo der Geschmack für Design und die Suche nach bester Qualität kombiniert wird mit Italienischer Küche und Tradition.
Doch damit nicht genug: Unsere gesamten Produkte sind so gestaltet, dass sie den Anforderungen der "neuen Familien"und dem neuen Lebensstil entsprechen, ohne jede Beeinträchtigung am Vergnügen dieser Augenblicke.
Jeden Tag transportieren wir dieses Werteverständnis, über die rennommiertesten Shops weltweit, in die besten Haushalte.

FILOSOFIA

El placer de sentarse a la mesa con las personas más queridas, el gusto de cocinar, la joya de compartir momentos únicos con los amigos y los pequeños objetos de cada día, que nos acompañan en estas ocasiones especiales. Todo esto anima a cada una de nuestras colecciones, donde el gusto por el diseño y la búsqueda de la máxima calidad se funden con el sabor y la tradición de la mesa y la cocina italiana.
Pero nuestro trabajo no se para aquí. Todos nuestros productos están estudiados para ir al encuentro de las exigencias vinculadas a las nuevas familias y a las nuevas formas de vivir, sin renunciar al placer de estos momentos.
Cada día, junto a nuestros distribuidores, llevamos todos estos valores a las mejores casas de todo el mundo.

AMBIENTE

Da molti anni MEPRA ha a cuore la salute dell'ambiente e dei lavoratori e l'uso sostenibile delle risorse ambientali, spesso anticipando di decenni le normative europee sul lavoro e sull'ambiente, investendo e puntando su impianti sempre più sicuri, alla ricerca di materiali e prodotti ausiliari sempre meno pericolosi, a garanzia della sicurezza e della salute del personale addetto e della comunità all'interno della quale l'azienda opera.
Nei primi anni '80 del secolo scorso, gli impianti di lavaggio dei manufatti intermedi e finiti che utilizzavano solventi clorurati, vengono interamente rimpiazzati da impianti automatici che utilizzano sgrassanti a base acquosa (tunnel di lavaggio a tappeto). Nello stesso periodo gli impianti di pulitura e lucidatura della posateria manuali, vengono sostituiti da macchinari automatici a ciclo continuo, dotati di impianti di aspirazione e di abbattimento polveri. Negli anni '90, MEPRA, sempre più attenta alle tematiche ecologiche, trasforma i suoi impianti di lavaggio con soluzioni sgrassanti a base acquosa, che utilizzano e scaricano l'acqua per il lavaggio dei pezzi, in impianti che riciclano interamente le acque di lavaggio, filtrandole e re-immettendole nel ciclo senza alcuno scarico negli impianti fognari. Nel 1999 MEPRA con spirito innovativo si proietta verso il futuro, dotandosi di un sistema energetico altamente tecnologico; viene infatti installato un impianto di COGENERAZIONE . Viene utilizzato il metano come combustibile pulito, si genera elettricità per l'uso interno, si recupera il calore sprigionato dalla produzione elettrica, per il riscaldamento dei cicli produttivi che assorbono calore ed inoltre per il riscaldamento ambientale durante l'inverno, in modo da diminuire drasticamente l'inquinamento atmosferico prodotto dai gas serra. MEPRA rifiuta categoricamente ogni forma di sfruttamento del lavoro minorile ed investe ogni giorno per offrire alle nuove generazioni un futuro migliore, collaborando con le università e le scuole secondarie della comunità locale per formare i manager e i tecnici del futuro e per sostenere il mantenimento e l'accrescimento della cultura del lavoro, dei valori e delle competenze professionali che rappresentano una delle caratteristiche peculiari del distretto industriale all'interno del quale l'azienda opera.

ENVIRONMENT

Since many years MEPRA cares about the health of workers and the environment and sustainable use of environmental resources, often decades ahead of European regulations on labor and environment. Mepra invests and focus on safer and safer equipments, looking for materials and auxiliary products less and less dangerous, to guarantee safety and health of the workers as well as the community within which it operates. In the early 80s of last century, the washing equipment, previously based on chlorinated solvents, are entirely replaced by automatic systems that use water-based washing tunnels. In the same period the hand operated cutlery cleaning and polishing machineries, are replaced by continuous loop automatic machines, equipped with suction pumps and dust abatement equipement. In the '90s, MEPRA, more and more careful about the environment, converts washing systems previously using water-based degreasing solutions that were filtered and discharged into the sewers, into equipments that recycle the wastewaters by filtering and re-pumping them in the washing cycle without any waste in sewage plants. MEPRA in 1999 with an innovative spirit is projected into the future, adopting a high-tech energy system, a cogeneration system is in fact installed. It uses natural gas as clean fuel, electricity can be generated for internal use, it re-uses the heat generated from electricity production in production cycles and also for heating the plant during the winter, in order to drastically reduce carbon emissions. MEPRA categorically rejects all forms of child labor and invest every day to offer the new generations a better future, working with universities and secondary schools in the local community to train managers and technicians of the future and to carry-on work culture, values __and skills that represent one of the characteristics of the industrial district in which the company operates.

ENVIRONNEMENT

Depuis de nombreuses années MEPRA se soucie de la santé des travailleurs, de l'environnement et de l'utilisation durable des ressources environnementales. Avec souvent des décennies d'avance sur la réglementation européenne sur le travail et l'environnement. MEPRA investit et se concentre sur des équipements plus sûrs, la recherche de matériaux et produits auxiliaires de moins en moins dangereux, pour garantir la sécurité et la santé des travailleurs ainsi que la communauté dans laquelle elle opère. Dans le début des années 80, l'équipement de lavage, préalablement à base de solvants chlorés, est entièrement remplacé par des systèmes automatiques qui utilisent l'eau à base de tunnels de lavage. Dans la même période, le nettoyage manuel et le polissage en machine, sont remplacés par des machines automatiques en boucle continue, équipées de pompes d'aspiration et

d’équipements de réduction de poussière. Dans les années 90, MEPRA, fait de plus en plus attention à l'environnement et convertit les systèmes de lavage. Préalablement à base d'eau de dégraissage, des solutions étaient filtrées et rejetées dans les égouts,Désormais des équipementsi recyclent les eaux usées par le filtrage et les re-pompent dans le cycle de lavage sans aucun déchet dans les stations d'épuration. MEPRA en 1999, avec un esprit innovant se projète dans l'avenir. L'adoption d'un système d'énergie de haute technologie et un système de cogénération est en fait installé. Il utilise le gaz naturel comme carburant propre. L'électricité peut être générée à usage interne et il réutilise la chaleur générée par la production d'électricité dans les cycles de production et aussi pour le chauffage de l'usine pendant l'hiver, afin de réduire drastiquement les émissions de carbone. MEPRA rejette catégoriquement toutes les formes de travail des enfants et investit chaque jour pour offrir aux nouvelles générations un avenir meilleur. En travaillant avec les universités et les écoles secondaires dans la communauté locale, MEPRA forme les cadres et les techniciens de l'avenir et permet de réaliser une certaine culture du travail mettant en avant les valeurs et compétences qui représentent l'une des caractéristiques du district industriel dans lequel opère l'entreprise.

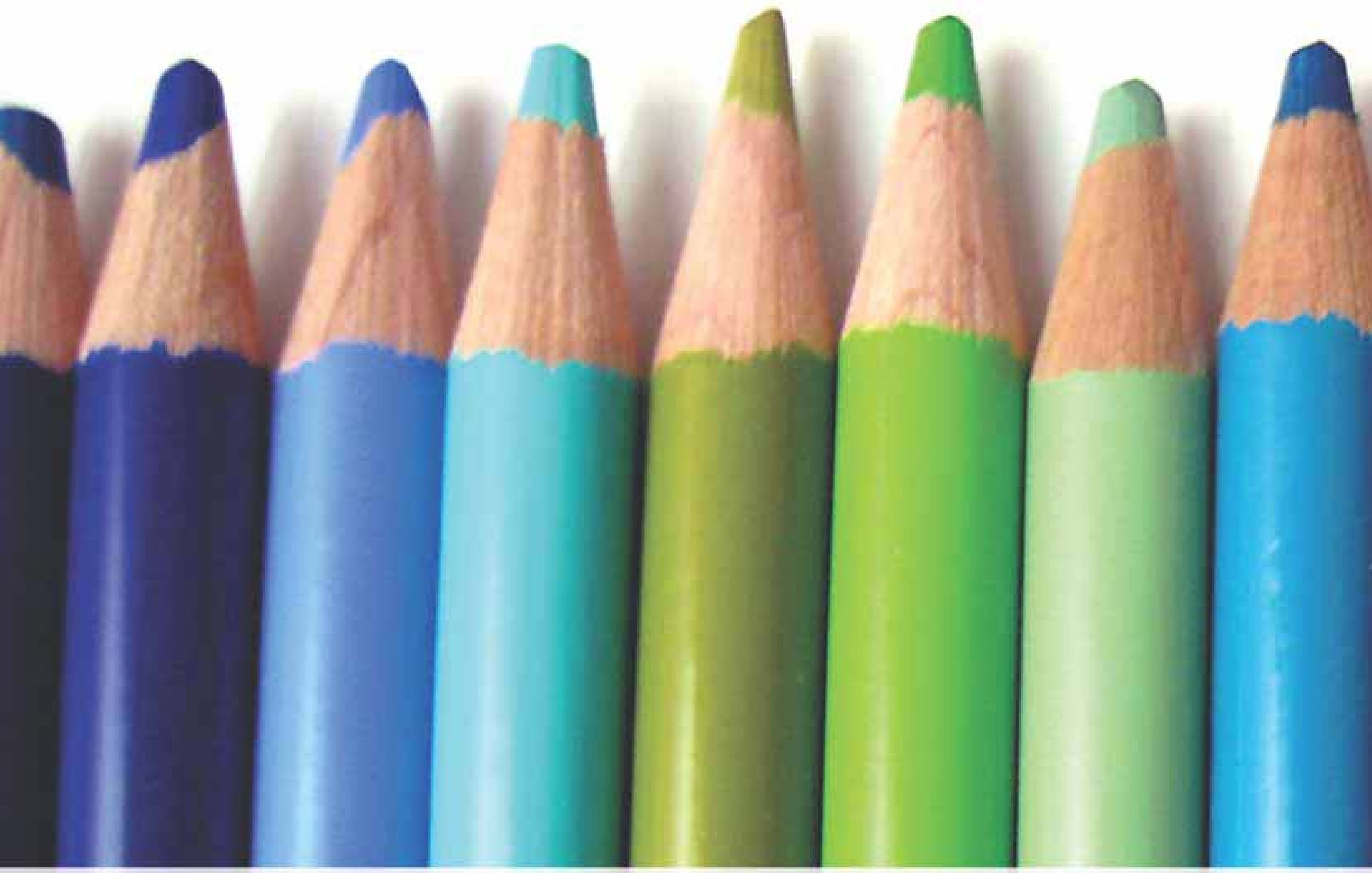
UMWELT

Seit vielen Jahren fördert MEPRA die Gesundheit der Arbeitnehmer, den Umweltschutz sowie die nachhaltige Nutzung der natürlichen essourcen, oft bereits umgesetzt um Jahrzehnte vor dem Inkrafttreten der europäischen Vorschriften über Arbeits- und Umweltschutz. MEPRA investiert in immer sicherere Anlagen, dabei auch ständig auf der Suche nach immer weniger gefährlichen Materialien und Hilfsstoffen, um die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer sowie der Allgemeinheit zu garantieren. Bereits in den frühen 80er Jahren des letzten Jahrhunderts sind die Waschanlagen, die zuvor auf den Einsatz chlorierter Lösemittel basierten, vollständig durch automatische Waschstrassen-Systeme ersetzt worden, die mit reinem Wasser arbeiten. Im gleichen Zeitraum wurden die per Hand betrieben Besteck-Reinigungs- und Polier-Maschinen durch automatisch funktionierende ersetzt, zusätzlich ausgestattet mit Abluftanlagen und taubabscheidungs-Equipment. Seit den 90er Jahren modernisierte MEPRA die Wasch-Systeme, die zuvor mit Wasser-basierten Entfettungslösungen arbeiteten, die zunächst gefiltert und danach in´s Abwasserkanalnetzt eingeleitet wurden. – Es wurden Zug um Zug Anlagen nach neustem Stand installiert, die ohne Abwasser, das in Kläranlagen entsorgt werden müsste, auskommt. Dies geschieht durch sich ständig wiederholende Filterungen und Zurückpumpen in den Wasch-Recycling-Zyklus. MEPRAs Innovationsgeist führte bereits im Jahr 1999 zu einer vorbildlichen Lösung in bezug auf ein High-Tech-Energie-System, das Kraft-Wärme koppelt. Es nutzt Erdgas als sauberen Brennstoff, mit dem Elektrizität für den internen Gebrauch erzeugt werden kann; dies nutzt wiederum die Wärme aus der Stromerzeugung, die in den Produktionszyklen entsteht. Jene Wärme wird wiederum für die Beheizung der Fabrik während der Wintermonate verwendet und reduziert dabei drastisch Kohlendioxid-Emissionen. Natürlich lehnt MEPRA alle Formen von Kinderarbeit ab und investiert jeden Tag auf´s Neue in solche Projekte, die den nachkommenden Generationen eine bessere Zukunft bieten: Die Zusammenarbeit mit Universitäten und weiterführenden Schulen in örtlichen Gemeinden zum Zweck der Ausbildung von zukünftigen Managern und Technikern. Somit bewahren und fördern wir auch Arbeits-Kultur, Techniken, Werte und Fähigkeiten, die typische Merkmale der hiesigen Industrieregion darstellen, in denen das Unternehmen tätig ist.

AMBIENTE

Desde hace muchos años, antes de las regulaciones Europeas sobre el trabajo y el entorno, MEPRA se preocupaba por la salud de sus trabajadores, su entorno y el empleo sostenible de los recursos ambientales. Mepra invierte dinero, forma a sus equipos, buscando materiales y productos auxiliares menos peligrosos. Con el fin de garantizar la seguridad y la salud de sus trabajadores así como la comunidad dentro de la cual esto funciona. A principios de los años 80, los lavavajillas basaban su lavado en solventes tratados de cloro, este proceso fue sustituido completamente por los sistemas automáticos que usan túneles de lavado. En el mismo período la mano manejó cuchillería la maquinaria que limpia y pule, es substituida por el lazo continuo máquinas automáticas, equipada con bombas de succión y quita el polvo sobre la disminución equipement. En los años 90, MEPRA, cada vez más cuidadoso sobre el entorno, convierte sistemas de lavado antes que usan las soluciones de desengrasar a base de agua que fueron filtradas y descargadas en las alcantarillas, en los equipos que reciclan el wastewaters por filtrando y bombeándolos de nuevo en el ciclo lavador sin cualquier basura en plantas de aguas residuales. MEPRA en 1999 con un espíritu innovador es proyectado en el futuro, adoptando un sistema de energía de alta tecnología, un sistema de cogeneración de hecho es instalado.

Esto usa el gas natural como el combustible limpio, la electricidad puede ser generada para el empleo interno, esto reutiliza el calor generado de la producción de electricidad en ciclos de producción y también para calentar la planta durante el invierno, para drásticamente reducir emisiones de carbón. MEPRA rechaza categóricamente todas las formas de explotación infantil e invierte dinero cada día para ofrecer a las nuevas generaciones un futuro mejor. Trabajamos estrechamente con universidades y escuelas secundarias en la comunidad local con el fin de formar a directores y técnicos de futuro y potenciar la cultura de trabajo artesanal, y los valores y habilidades que representan una de las características del sector industrial al cual la empresa pertenece.



COLORE

Posate

La colazione, una cena in famiglia, un pranzo all'aperto con gli amici: Un tocco di colore ai piccoli momenti quotidiani, per accompagnare i semplici piaceri della vita di ogni giorno con allegria ed eleganza.

Breakfast, a family dinner, an outdoor lunch with friends:
A touch of color to little everyday moments, to complement the simple pleasures of everyday life with joy and elegance.

Un petit déjeuner, un repas en famille, cuisiner avec des amis, une touche de couleur en plus au quotidien pour accompagner des moments de plaisir simples et élégants dans la joie et la bonne humeur.

Frühstück, ein Familienessen, Kochen mit Freunden:
Ein Hauch von Farbe in täglichen Momenten,
die einfachen Freuden des Alltags mit Freude und Eleganz begleitend.

Desayunos, una cena de familia, una cena en la terraza con los amigos:
Un toque de color para los pequeños momentos diarios,
acompañando los placeres de la vida con alegría y elegancia.



Fantasia
Caramella

FANTASIA

Il perfetto connubio tra colore e raffinatezza.
The perfect combination of color and sophistication.
Une parfaite combinaison de la couleur et de la sophistication
Die perfekte Kombination aus Farbe und Raffinesse.
La perfecta combinación de color y sofisticación.



I servizi di posate da 24 pezzi, vengono confezionati in questa confezione regalo
Cutlery sets 24 pcs, are packed into this gift box
Les services de couverts de 24 pièces, sont emballés dans ce coffret
Die Besteckeservice von 24 Teile, sind in diesem Geschenkverpackung verpackt
Los servicios de cubiertos 24 piezas, se empaquetan en esta caja de regalo

39 colori disponibili
Gamma completa di tutta la pezzeria
Acciaio inox 18/10 ad elevato spessore
Resina ultraresistente effetto legno lavabile in lavastoviglie
Resina arricchita con fibre di vetro per garantire la massima brillantezza del colore anche dopo numerosi lavaggi in lavastoviglie.
Guancette saldate con un sistema ad ultrasuoni che garantisce la tenuta perfetta

39 colors available
A complete range of pieces for serving
Substantially thicker stainless steel
The resin of the handle is made with an high resistance material, that seems like wood, also dishwasher safe.
The resin of the handle is enriched with glass fibers: this guarantees the maximum color brightness, even after numerous passages into the dishwasher
The handle grips are welded with an ultrasonic welding process: this guarantees a perfect holda.

39 couleurs disponibles
Une gamme complète de toute la gamme
acier inoxydable
La résine de la poignée est faite avec un matériel de haute résistance, celui semble comme le bois, aussi coffre-fort de lave-vaisselle
La résine de la poignée est enrichie avec des fibres de verre : ceci garantit l'éclat maximum de couleur, même après de nombreux passages dans le lave-vaisselle
Les poignées de poignée sont soudées avec un procédé de soudure ultrasonore : ceci garantit une prise parfaite

39 verschiedenen Farben erhältlich
Eine komplette Bandbreite an Servier- und Zubehörteilen verfügbar
Massivste, schwere Edelstahlausführung in bester Qualität.
Auche die holzfarbigen Kunststoff-Griffelemente sind farbtreu und spülmaschinenfest
Die farbigen Kunststoff-Griffelemente sind mit Glasfibermaterial angereichert. Das bedeutet immerwährende Farbtreue dieser spülmaschinenfesten Serie
Perfekte Verbindung der Griffschalen durch ein neuartiges Ultraschall-Schweißverfahren, was für perfekten Halt sorgt

39 colores disponibles
Gama completa de todo el despiece.
Acero Inoxidable 18/10 y elevado espesor.
Resina ultra resistente efecto madera lavable en lavavajillas.
Resina enriquecida con fibra de vidrio para garantizar el máximo brillo del color aún después de numerosos lavados en lavavajillas.
Mangos soldados con un sistema de ultrasonidos que garantiza unión perfecta.



COLORI DISPONIBILI

AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES
VERFÜGBARE FARBEN
COLORES DISPONIBLES

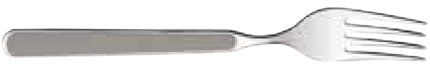
N

Nero
Black
Noir
Schwarz
Negro



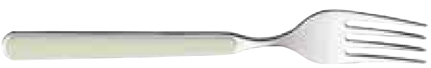
I

Vigogna
Vicuna
Vigogne
Grau
Vicuña



S

Salvia
Sage
Sauge
Salbei
Salvia



W

Porcellana
China
Porcelaine
Porzellan
Porcelana



P

Wengé



I7

Cioccolato
Chocolate
Chocolat
Schokolade
Chocolate



Z

Scuro
Cherry wood
Foncé
Holz dunkel
Oscuro



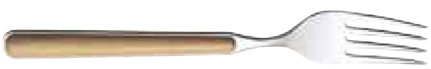
M

Tabacco
Tobacco
Tabac
Tabak
Tabaco



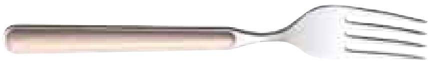
Y

Chiaro
Beach wood
Clair
Holz hell
Claro



R

Rovere sbiancato
Bleached wood
Chêne
Holz eiche
Blanqueado



V7

Viola
Violet
Violet
Pflaume
Violeta



B7

Ciclamino
Light mauve
Cyclamene
Bordeaux
Morado



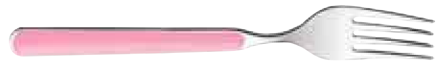
H7

Lilla
Lilac
Lilas
Lila
Lila



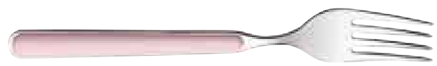
P7

Rosa
Pink
Rose
Pink
Rosa



Z7

Rosa pallido
Pale rose
Rose pâle
Zartrose
Rosa Palido



C

Cobalto
Cobalt
Cobalt
Kobalt
Cobalto



B

Blu
Blue
Bleu
Blau
Azul



M7

Carta da zucchero
Sugar paper
Papier de Sucre
Pastelblau
Papel de Azucar



N7

Petrolio
Petroleum
Pètrole
Petroleum
Petróleo



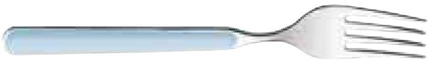
K7
Blu elettrico
Electric blue
Bleu Electrique
Kornblume
Azul Electrico



D7
Lavanda
Lavendal
Lavande
Lavendal
Lavanda



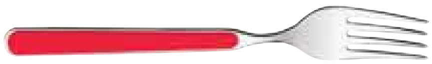
A
Azzurro
Light blue
Bleu Ciel
Azurblau
Celeste



X
Bordeaux
Claret red
Bordeaux
Bordeaux
Burdeos



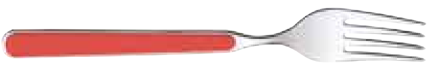
S7
Rosso
Red
Rouge
Rot
Rojo



K
Corallo
Coral
Corail
Koralle
Coral



C7
Nuovo Corallo
New Coral
Nouveau Corail
Koralle neu
Nuevo Coral



F7
Carota
Carrot
Carotte
Mohrrübe
Zanahoria



O
Arancio
Orange
Orange
Orange
Naranja



J
Girasole
Sunflower
Tournesol
Sonnengelb
Girasol



G
Giallo
Yellow
Jaune
Gelb
Amarillo



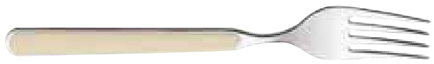
L7
Lime
Lime
Lime
Limone
Lima



L
Vaniglia
Vanilla
Vanille
Vanille
Vainilla



T
Tortora
Turtle-dove
Tourterelle
Turteltaube
Tortola



V
Verde
Green
Vert
Grün
Verde



A7
Mela verde
Apple green
Vert pomme
Apfelgrün
Verde Manzana



E
Verde acido
Acid green
Vert acide
Pistazie
Pistacho



G7
Verde Prato
Green Meadow
Vert Gazon
Wiesengrün
Verde Prado



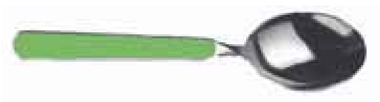
Q7
Oliva
Olive-green
Olive
Olivegrün
Oliva



Q
Acquamarina
Aquamarine
Aigue-marine
Aquamarin
Agua marina



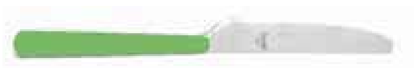
01
Cucchiaio tavola
Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara mesa



02
Forchetta tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor mesa



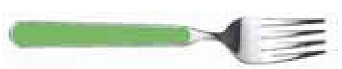
03
Coltello tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo mesa



04
Cucchiaio frutta
Dessert spoon
Cuillère dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre



05
Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette dessert
Dessertgabel
Tenedor postre



06
Coltello frutta
Dessert knife
Couteau dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre



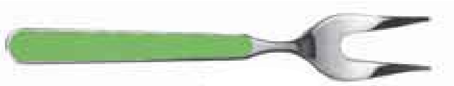
07
Cucchiaino caffè
Tea spoon
Cuillère à cafè
Kaffeelöffel
Cuchara cafè



10
Cucchiaione
Cooking spoon
Cuillère à legumes
Gemüselöffel
Cuchara legumbres



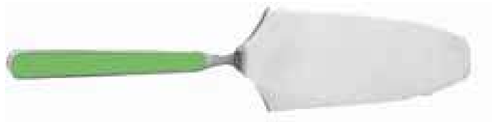
11
Forchettone
Cooking fork
Fourchette à legumes
Fleischgabel
Tenedor legumbres



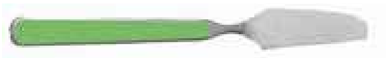
15
Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel



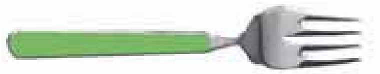
16
Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



20
Paletta pesce tavola
Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Pala pescado



21
Forchetta pesce tavola
Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado



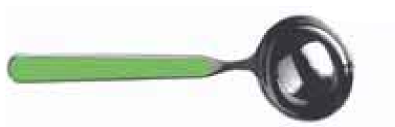
22
Cucchiaio insalata a servire
Salad serving spoon
Cuillère à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara ensalada



23
Forchetta insalata a servire
Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor ensalada



40
Mestolino salsa
Sauce ladle
Cuillère à sauce
Saucenlöffel
Cacillo salsa



42
Forchetta per fonduta
Fondue fork
Fourchette à fondue
Fonduegabel
Tenedor para fondue



43
Cucchiaione risotto
Spoon for "risotto"
Cuillère à "risotto"
Gemüselöffel
Cuchara para arroz seco





490018

Espositore open stock
Open stock exhibitor
Presentoir Open stock
Verkaufs Display Open stock
Expositòr Open stock

Grazie alla varietà di colori, proponiamo la posata in openstock,
Accostando diverse nuance per una tavola allegra ma elegante
L'espositore è disponibile in comodato d'uso,
con l'acquisto di un pacchetto di 12 colori

Due to the wide range of colors, we recommend selling in openstock,
Combining different shades for a cheerful yet elegant table
The display is available on a free loan with the purchase of a package of 12 colors.

Avec une grande variété de couleurs disponibles nous vous suggérons la vente directe sur stock combinant différentes nuances pour une table joyeuse et élégante
Les présentoirs sont disponibles en prêt, gratuitement, pour l'achat d'un ensemble de 12 couleurs variées.

Wegen der großen Bandbreite der Farben empfehlen wir die Präsentation in unseren Displays.
Verschiedene Farbschattierungen kombinieren, um eine fröhliche elegante Tafel zu erhalten.
Das Display ist leihweise erhältlich zusammen mit dem Kauf eines Sortiments aus 12 Farben.

Gracias a la variedad de colores, sugerimos la venta en open stock.
Combinación de sombras diferentes para una alegre mesa, incluso elegante.
El expositor está disponible, en préstamo para su uso,
con la compra de un pack de 12 colores

CARAMELLA

Design e materiali all'avanguardia.
Design and advanced materials.
Design et matériaux à l'avant-garde.
Design und aussergewöhnliche Materialien.
Diseño y calidad.



I servizi di posate da 24 pezzi, vengono confezionati in questa confezione regalo
Cutlery sets 24 pcs, are packed into this gift box
Les services de couverts de 24 pièces, sont emballés dans ce coffret
Die Besteckeservice von 24 Teile, sind in diesem Geschenkverpackung verpackt
Los servicios de cubiertos 24 piezas, se empaquetan en esta caja de regalo

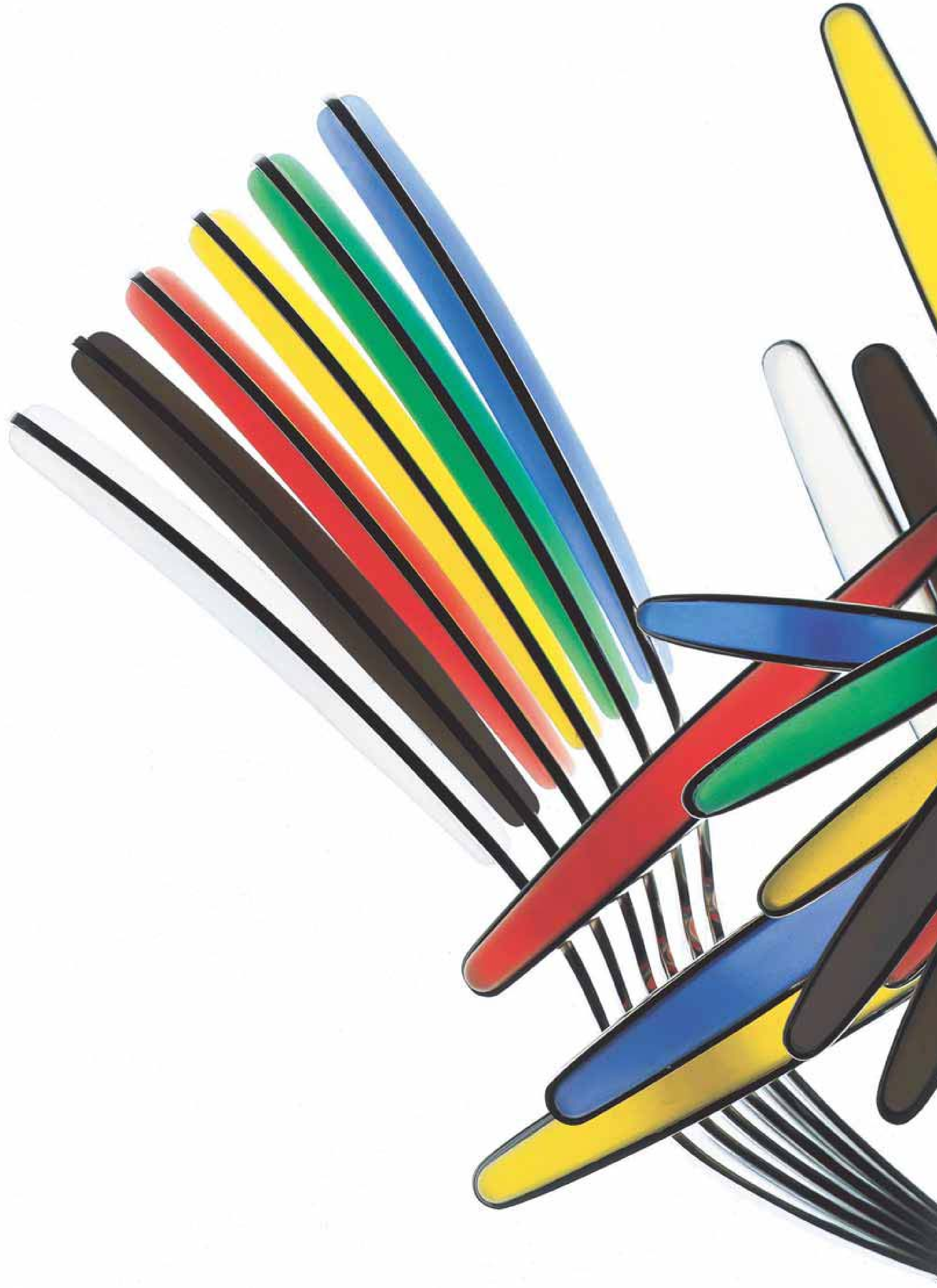
12 colori disponibili
Gamma completa di tutta la pezzeria
Acciaio inox 18/10 ad elevato spessore
Materiale siliconico speciale perfetto per il contatto con gli alimenti
Resistente alle alte temperature e al lavaggio in lavastoviglie

12 colors available
A complete range of pieces for serving
Substantially thicker stainless steel
The handle is made in special silicone, that allows the contact with food
Resistant to high temperatures, dishwasher safe

12 couleurs disponibles
Une gamme complète de toute la gamme
acier inoxydable
La poignée est faite en silicone spécial, celui permet le contact avec la nourriture
Résistant aux températures, lave-vaisselle

12 verschiedenen Farben erhältlich
Eine komplette Bandbreite an Servier-
und Zubehörteilen verfügbar
Massivste, schwere Edelstahlausführung in bester Qualität
Die farbigen Kunststoff-Griffelemente sind gefertigt aus weichem, farbtreuem Spezialsilikon
Spülmaschinenfest und hochtemperatur-fest

12 colores disponibles
Gama completa de todo el despiece.
Acero Inoxidable 18/10 y elevado espesor.
Material siliconoso especial, perfecto para el contacto con los alimentos.
Resistente a las altas temperaturas y al lavado en lavavajillas.



COLORI DISPONIBILI

AVAILABLE COLORS
COULEURS DISPONIBLES
VERFÜGBARE FARBEN
COLORES DISPONIBLES

N

Nero
Black
Noir
Schwarz
Negro



W

Ghiaccio
Ice
Glace
Eis
Hielo



C

Cobalto
Cobalt
Cobalt
Kobalt
Cobalto



B

Anice
Anis
Anis
Anis
Anis



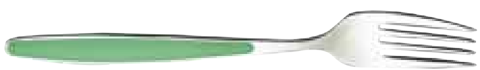
A

Azzurro
Light blue
Bleu Ciel
Azurblau
Celeste



Q

Acquamarina
Aquamarine
Aigue-marine
Aquamarin
Agua marina



R

Fragola
Strawberry
Fraise
Erdbeere
Fresa



O

Arancio
Orange
Orange
Orange
Naranja



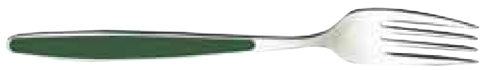
G

Limone
Lemon
Citron
Zitrone
Limon



V

Verde
Green
Vert
Grün
Verde



S

Menta
Mint
Mint
Minze
Menta



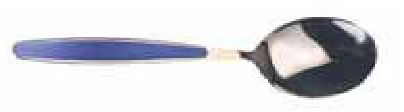
E

Verde acido
Acid green
Vert acide
Pistazie
Pistacho



01

Cucchiaio tavola
Table spoon
Cuillère table
Tafellöffel
Cuchara mesa



02

Forchetta tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor mesa



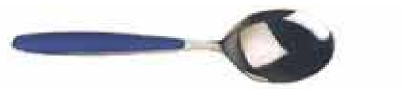
03

Coltello tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo mesa



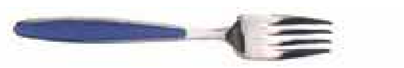
04

Cucchiaio frutta
Dessert spoon
Cuillère dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre



05

Forchetta frutta
Dessert fork
Fourchette dessert
Dessertgabel
Tenedor postre



06

Coltello frutta
Dessert knife
Couteau dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre



07

Cucchiaino caffè
Tea spoon
Cuillère à cafè
Kaffeelöffel
Cuchara cafè



10

Cucchiaione
Cooking spoon
Cuillère à legumes
Gemüselöffel
Cuchara legumbres



11

Forchettone
Cooking fork
Fourchette à legumes
Fleischgabel
Tenedor legumbres



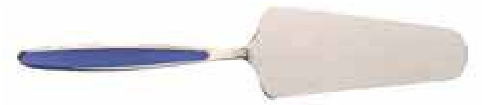
15

Forchettina dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel



16

Pala per torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



20

Paletta pesce tavola
Table fish knife
Couteau poisson
Fischmesser
Pala pescado



21

Forchetta pesce tavola
Table fish fork
Fourchette poisson
Fischgabel
Tenedor pescado



22

Cucchiaio insalata a servire
Salad serving spoon
Cuillère à salade
Salatvorlegelöffel
Cuchara ensalada



23

Forchetta insalata a servire
Salad serving fork
Fourchette à salade
Salatvorlegegabel
Tenedor ensalada



37

Spalmaburro
Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo mantequilla





CONTEMPORANEE

Posate

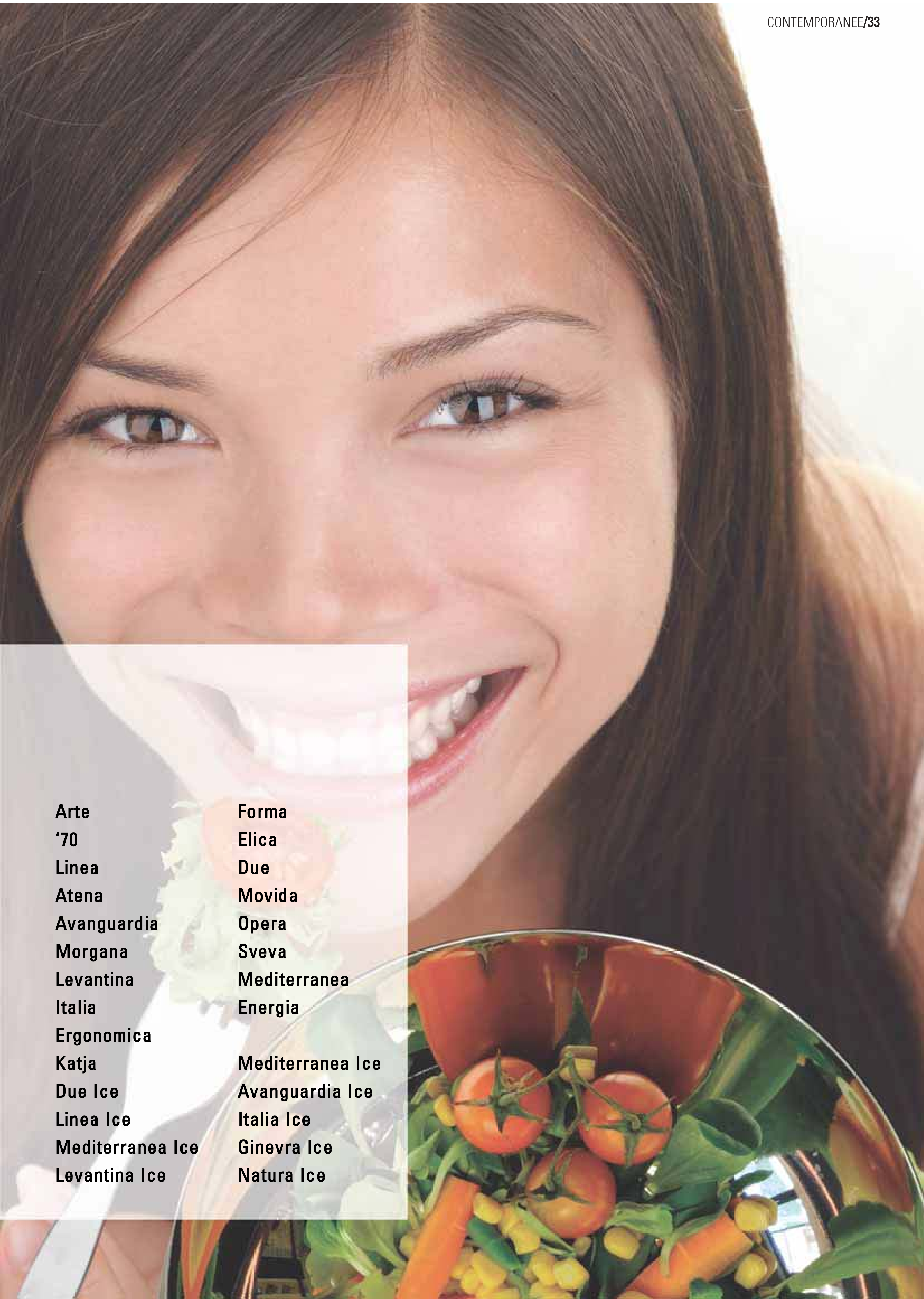
Oltre sessant'anni di esperienza nella produzione di posateria ci hanno insegnato che il design è curare il minimo dettaglio senza mai scendere a compromessi con la funzionalità.

Over sixty years of experience in flatware manufacturing taught us that design means taking care of the smallest detail without compromising on functionality

Plus de 60 ans d’expérience dans la fabrication de couverts nous ont appris que la conception nécessitait de prêter attention au moindre détail tout en augmentant sans cesse la fonctionnalité

Über 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Besteck, haben uns gelehrt, dass Design die Aufmerksamkeit bis ins kleinste Detail erfordert, ohne Kompromisse und mit hoher Funktionalität.

Más de sesenta años de experiencia en fabricación de cubertería, nos han enseñado que el diseño requiere poner toda nuestra atención en el mínimo detalle,
sin comprometer la funcionalidad.



Arte
'70
Linea
Atena
Avanguardia
Morgana
Levantina
Italia
Ergonomica
Katja
Due Ice
Linea Ice
Mediterranea Ice
Levantina Ice

Forma
Elica
Due
Movida
Opera
Sveva
Mediterranea
Energia

Mediterranea Ice
Avanguardia Ice
Italia Ice
Ginevra Ice
Natura Ice



50

ARTE

8mm

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
All the pieces of this model are realized in forge
Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet.
Todas las piezas de este modelo son hechas en forgia

I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux pouvoir être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen
Messer auch hochkant, also "auf der Linge stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja



49

FORMA

5mm

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
All the pieces of this model are realized in forge
Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet.
Todas las piezas de este modelo son hechas en forgia

I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux pouvoir être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen
Messer auch hochkant, also "auf der Linge stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja



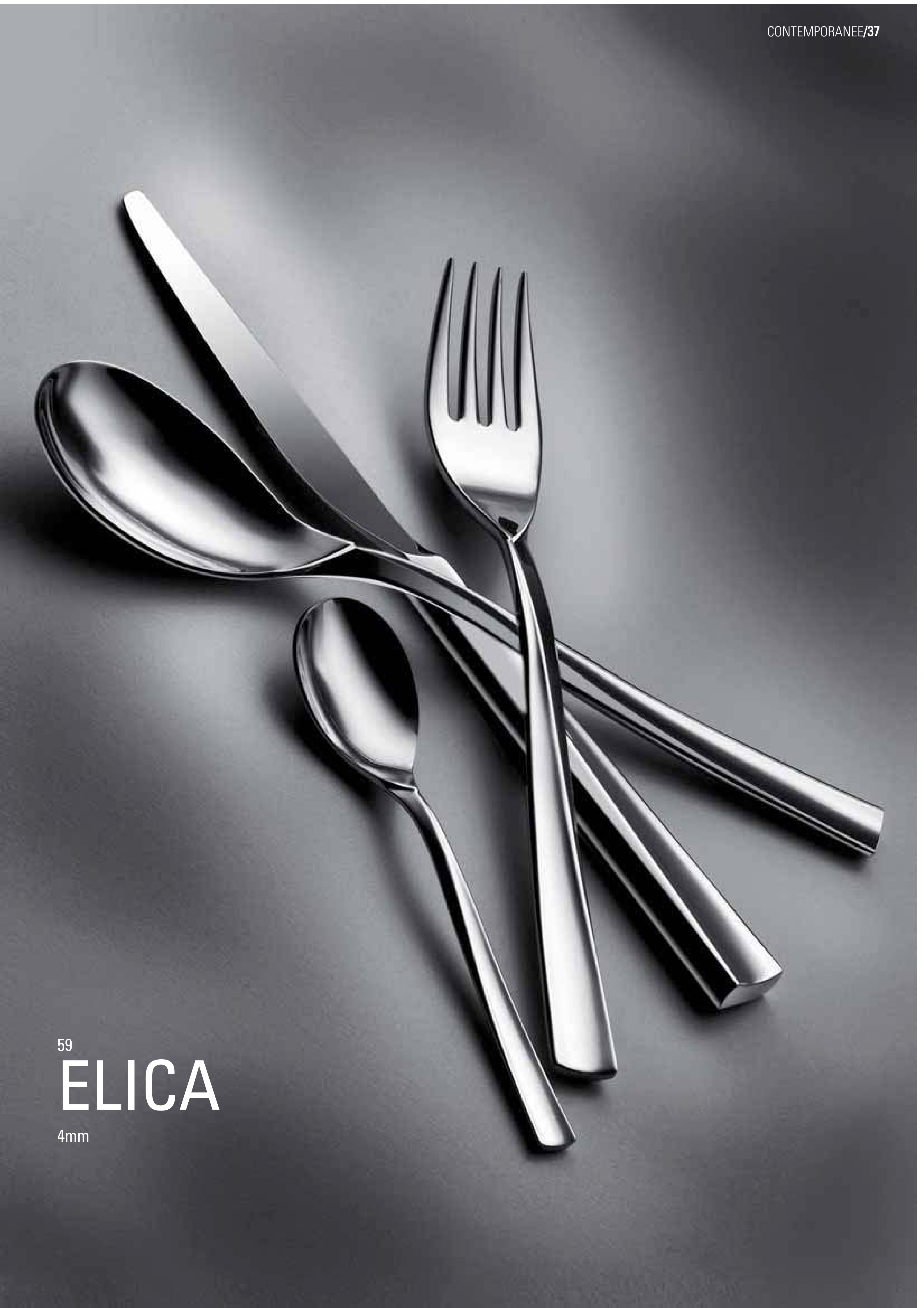
58

‘70

4mm

Coltelli disponibili anche con manico pieno
Solid handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche plein.
Auch Monoblock- Messer erhältlich
Cuchillo disponible también en mango lleno

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati con manico vuoto
All the pieces of this model are realized with hollow handle
Toutes les pièces de ce modèle sont realizée avec les manches vides
Alle Teile dieses Modells sind in Hohlheft-Ausführung verarbeitet
Todas las piezas de este modelo son hechas a mango hueco



59

ELICA

4mm

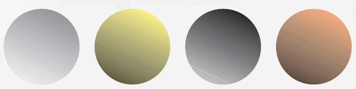


48

LINEA

4mm

ICE | ORO ICE | ORO NERO | BRONZO



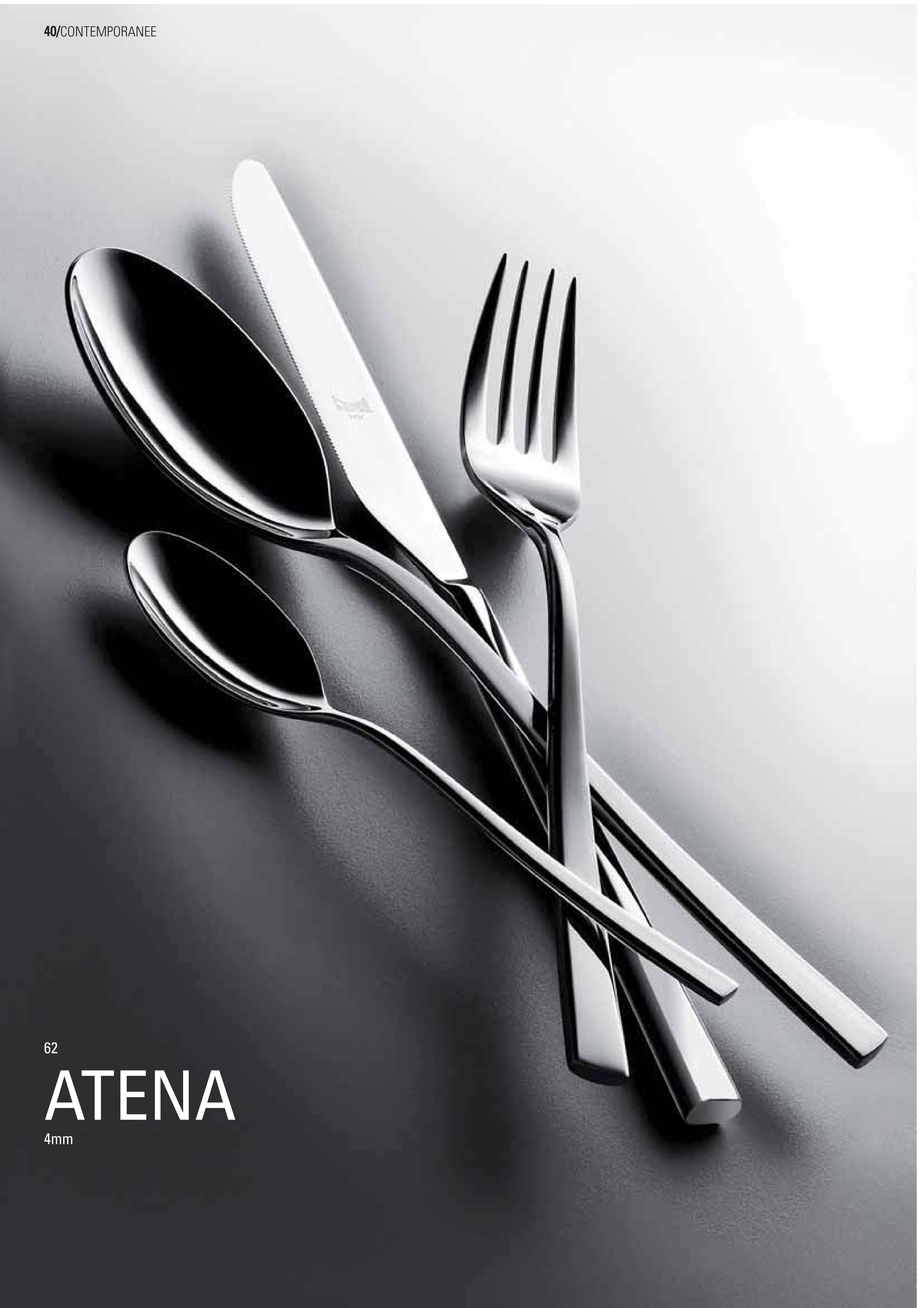


44

DUE

4mm

ICE | ORO ICE | ORO NERO | BRONZO



62

ATENA

4mm



63

SPARTA

4mm



31

AVANGUARDIA

4mm

ICE



05

OPERA

4mm



27

MORGANA

3mm

Giulio Iacchetti



02

SVEVA

3mm

Giulio Iacchetti

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



30

LEVANTINA

3,5mm

Maurizio Duranti

ICE



Maurizio Duranti

04

MEDITERRANEA

3,5mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

ICE



13

ITALIA

3mm

ICE



36

ENERGIA

4mm



Arch. Angelo Mangiarotti

1322

ERGONOMICA

3mm

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati con manico vuoto
All the pieces of this model are realized with hollow handle
Toutes les pièces de ce modèle sont realizée avec les manches vides
Alle Teile dieses Modells sind in Hohlheft-Ausführung verarbeitet
Todas las piezas de este modelo son hechas a mango hueco



37

MOVIDA

4mm

I coltelli appoggiano sulla lama
Knives may be set blade-down
Les couteaux pouvoir être posés debout sur leurs lames
Durch das aussergewöhnliche Design, ist es möglich, die jeweiligen Messer auch hochkant, also "auf der Linge stehend", abzustellen.
Los cuchillos pueden apoyar sobre la hoja

Arch. Katja Bremkamp

The asymmetrical and rather unfamiliar shape of this cutlery range was influenced by the way we handle certain situations relating to the table routine.
I was looking at the movements of the hands when dishing food out of bowls, when serving onto a plate and how this movement alters when food is conveyed into the mouth. Each piece reflects these movements individually, referring to their purposes and their “actions”, as some pieces are more asymmetrical than others. The overall asymmetrical shape of this range therefore supports the comfortable handling of cutlery and also acts as guide to the person who is using it.



La forma asimmetrica e non convenzionale di questo modello è stata influenzata dall’osservazione dei comportamenti e delle routine legate al consumo del cibo a tavola.
Ho guardato i movimenti delle mani durante la disposizione del cibo sul piatto, la raccolta del boccone e l’accompagnamento alla bocca. Ogni pezzo riflette individualmente questi movimenti, riferendosi al loro scopo e alle loro azioni; questo spiega il motivo per cui alcuni pezzi sono più asimmetrici di altri.
Oltretutto, l’asimmetria di questa linea avvantaggia la maneggevolezza della posata in modo da guidare la persona che la usa.

01

KATJA

3mm

Katja Brengkamp

ICE



40

MEDITERRANEA ICE

3,5mm

Questo modello e quello delle due pagine seguenti, sono disponibili nella versione ICE, ovvero con superfice satinata
This model and that of the two following pages, are available in ICE version, that means with brushed finish surface.
Ce modèle et celui des deux pages après, sont disponibles dans la version ICE, qui signifie avec la surface de fin brossée.
Dieses Modell und dass der zwei nach Seiten, ist in ICE Version, dass Mittel mit gebürsteter Schicht-Oberfläche vorhanden.
Este modelo y él de los dos páginas después, están disponibles en la versión ICE, que quiere decir con la superficie satinada.



45

DUE ICE

4mm



47

LINEA ICE

4mm



40

MEDITERRANEA ICE

3,5mm



39

LEVANTINA ICE

3,5mm



53

AVAGUARDIA ICE

4mm



41

ITALIA ICE

3mm



57

GINEVRA ICE

3mm



42

NATURA ICE

4mm



CLASSICHE

Posate

L'eleganza delle forme e delle finiture,
la classe che accompagna una cena importante,
o decidere di non negarsi mai il piacere di una posata di pregio

The elegance of shapes and perfect finishing,
the sophistication that goes with an important dinner,
the resolve not to ever deny yourself the pleasure of fine cutlery

L’élégance de notre design, la qualité de finition de nos
modèles seront un atout supplémentaire pour la réussite
de vos repas importants, un plaisir de plus à partager.

Die Eleganz der Formen und das Finish,
die Extravaganz, die ein wichtiges Abendessen begleitet,
oder die Entscheidung, jemals dem Vergnügen zu entsagen,
ein feines Besteck benutzen zu dürfen.

La elegancia de formas y acabados,
la clase que acompaña una cena importante,
o decidir no negarse a una cubertería con clase.



Natura
Norma
Bavaria
Leonardo
Ginevra
Cellini
Acqua
Goccia
Corallo
Tosca

Brescia
Bohéme
Raffaello
Roma
Sole
Vittoria
Aria
Nuvola
Erica



34

NATURA

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

ICE



20

BRESCIA

3mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



10

NORMA

2,5mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



23

BOHEME

3mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



22

BAVARIA

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



29

RAFFAELLO

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



18

LEONARDO

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

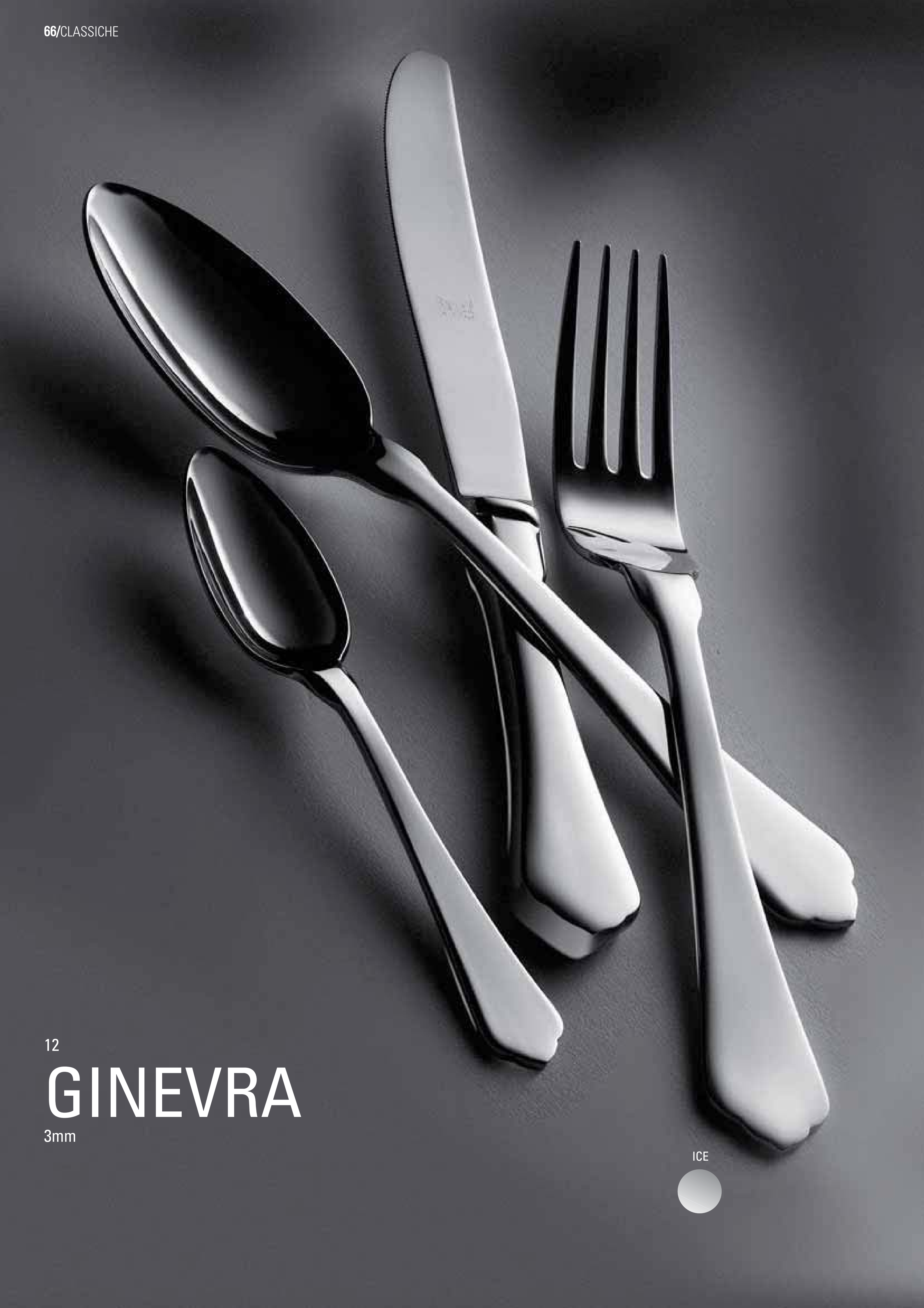


14

ROMA

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



12

GINEVRA

3mm

ICE



19

SOLE

3mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco

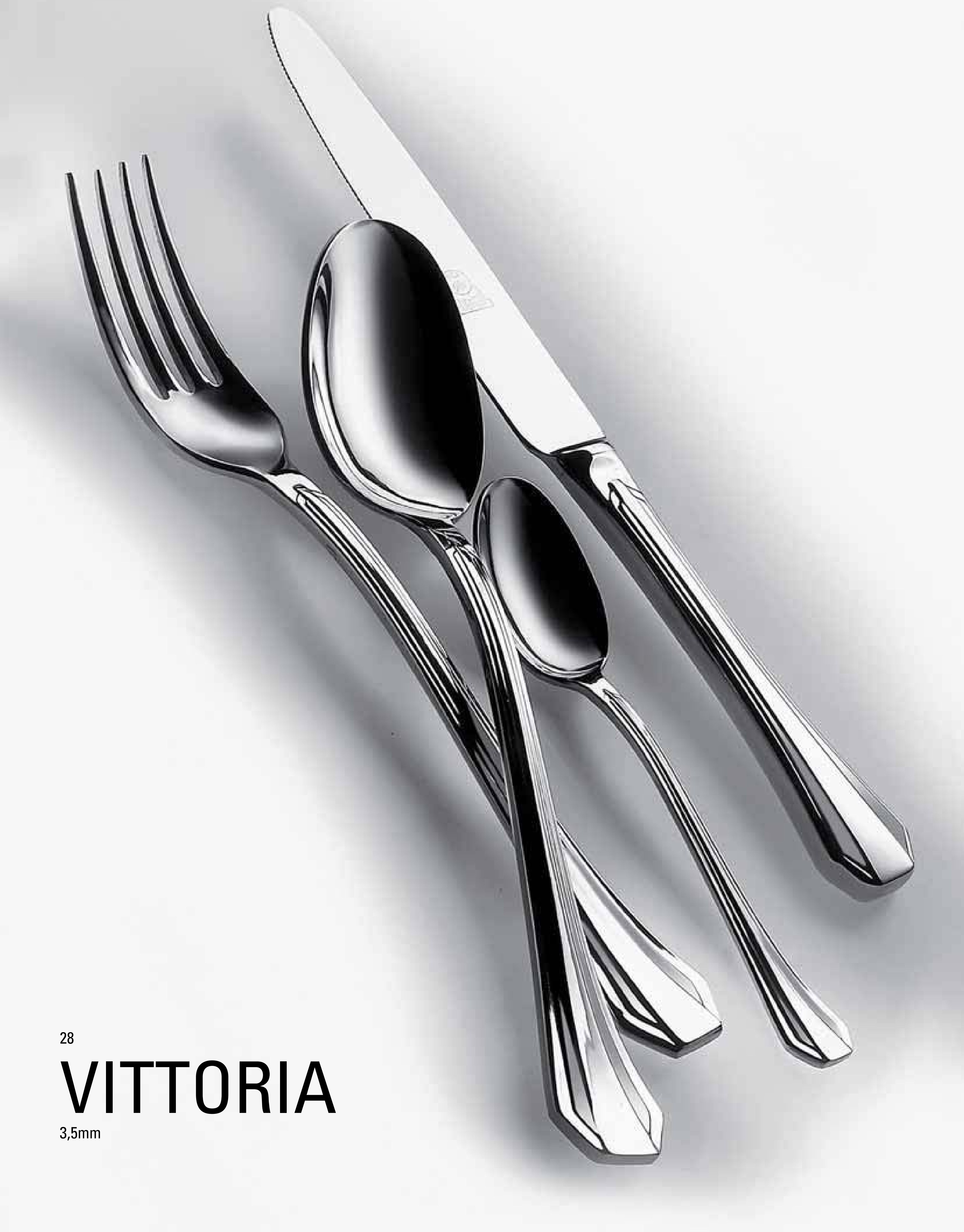


17

CELLINI

3mm

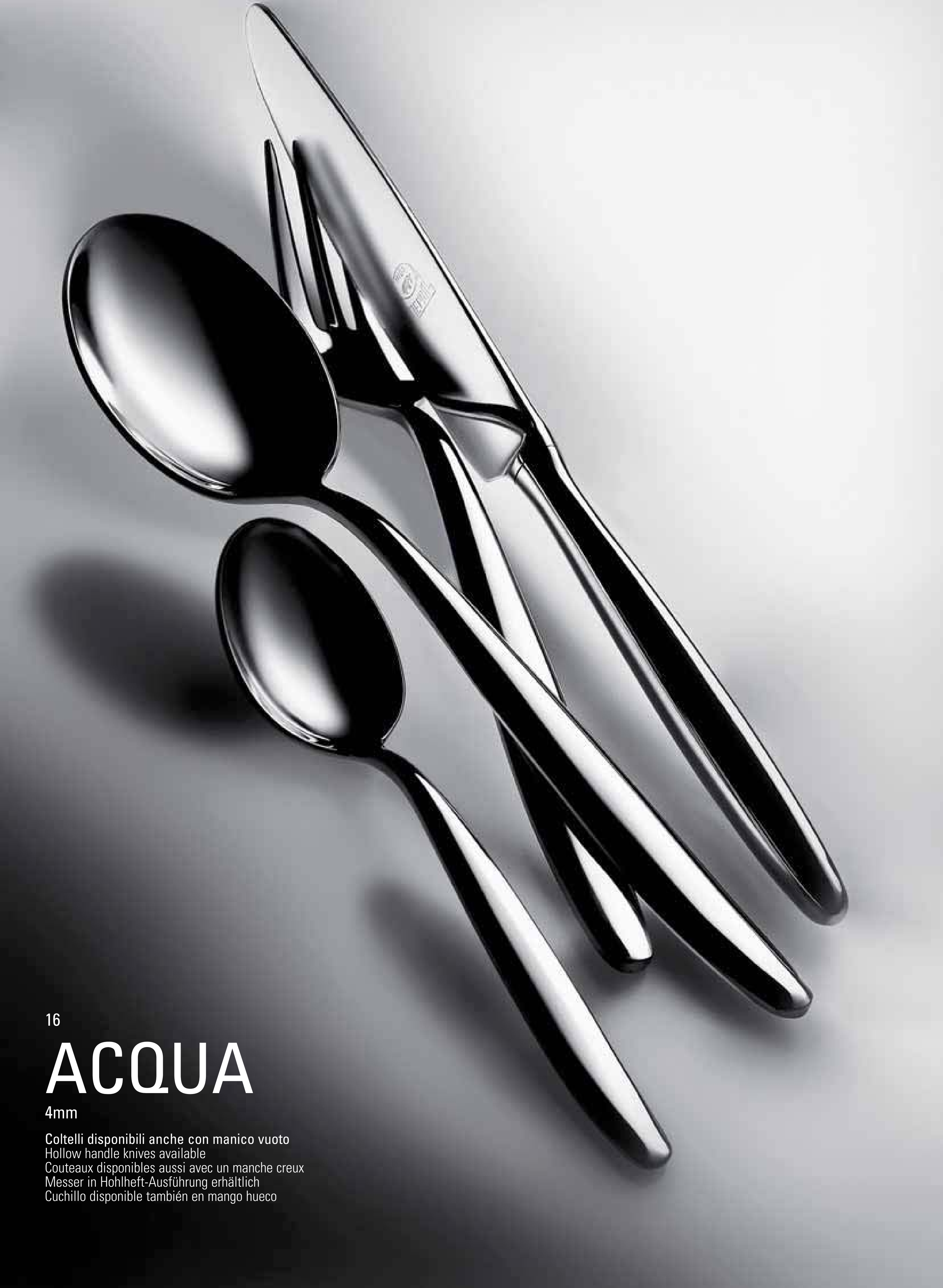
Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



28

VITTORIA

3,5mm



16

ACQUA

4mm

Coltelli disponibili anche con manico vuoto
Hollow handle knives available
Couteaux disponibles aussi avec un manche creux
Messer in Hohlheft-Ausführung erhältlich
Cuchillo disponible también en mango hueco



31

ARIA

9mm

Tutti i pezzi di questo modello sono realizzati in forgia
All the pieces of this model are realized in forge
Toutes les pièces de ce modèle sont forgées
Alle Teile dieses Modells sind geschmiedet.
Todas las piezas de este modelo son hechas en forgia



24

GOCCIA

3mm

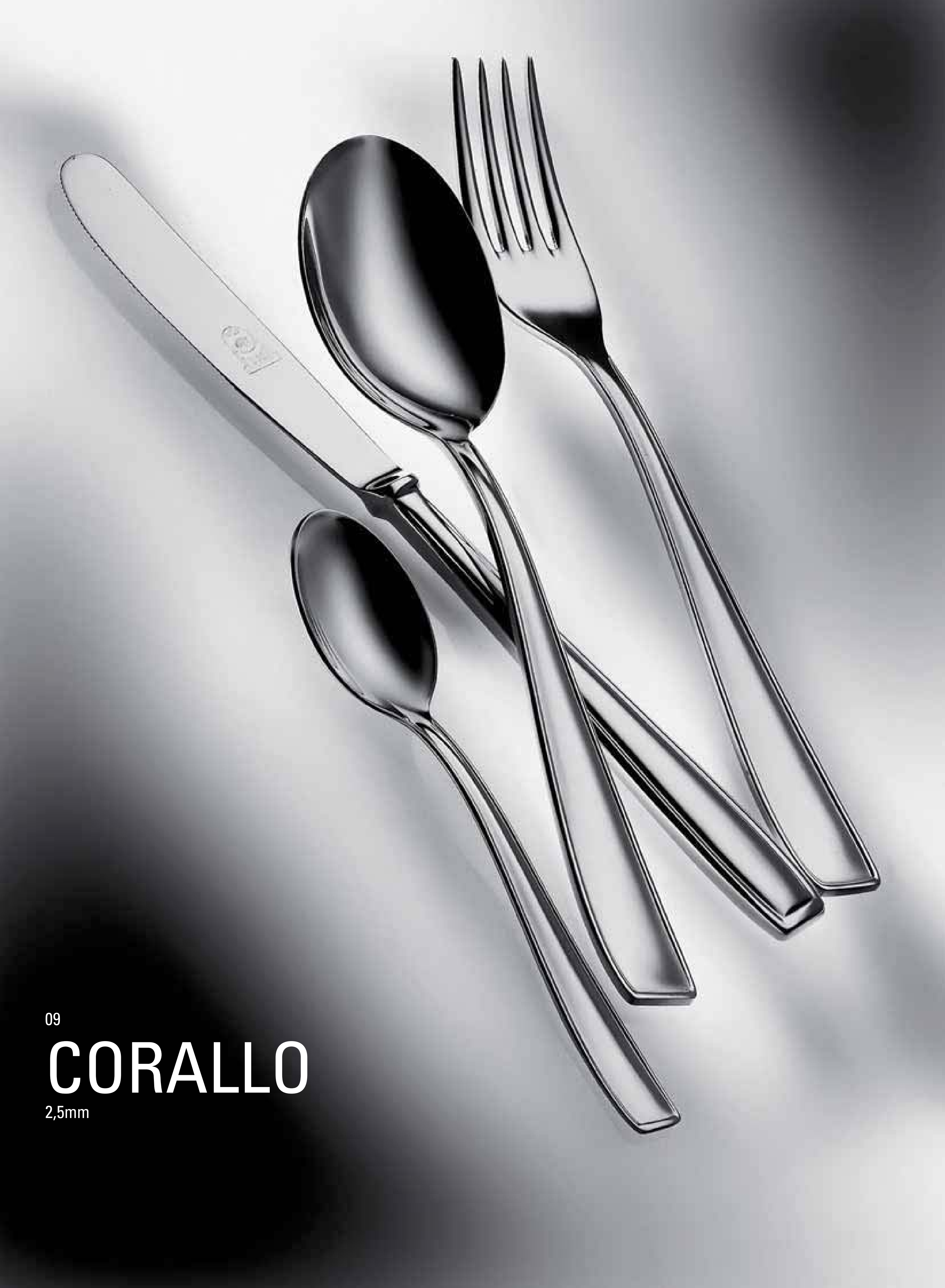


25

NUVOLA

2,5mm

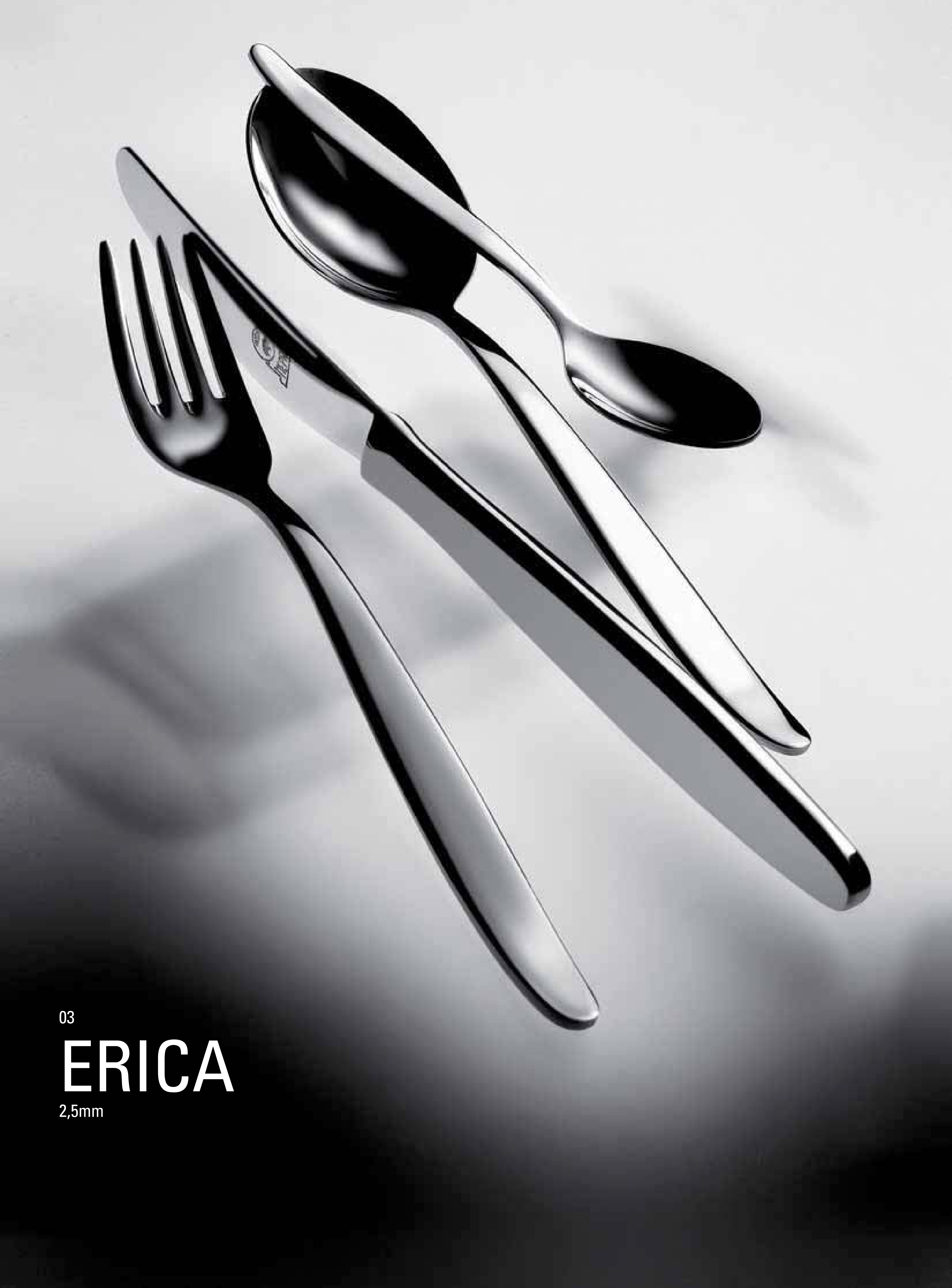
ICE



09

CORALLO

2,5mm



03

ERICA

2,5mm



15

TOSCA

3mm



Da 24 fino a 48 pezzi
From 24 pcs up to 48 pcs
Services de 24 pièces jusqu'à 48 pcs
Ab 24 Stück bis 48 Teile.
De 24 piezas, hasta 48 piezas.



Da 75 fino a 151 pezzi
From 75 up to 151 pcs
Menagére de 75 jusqu'à 151 pcs
Ab 75 bis 151 Teile.
De 75 hasta 151 piezas.



LUSSO

Posate

Il prestigio di possedere oggetti esclusivi e distintivi,
in linea con la nostra personalità.
Il Lusso non come ostentazione, ma come stile di vita.

The prestige of owning unique and distinctive objects
that reflect your personality.
Luxury not intended as showing off, but as a lifestyle.

La volonté de posséder des objets de prestige uniques reflète
votre personnalité ; le luxe … un vrai mode de vie

Das Prestige, einzigartige und prägende Produkte besitzen
zu können, die unsere Persönlichkeit widerspiegeln.
Luxus nicht als Angeberei, sondern fuer sich selbst
bestimmender Lebensstil.

El prestigio de ser únicos y elaborar producto exclusivos es
nuestra personalidad.
El lujo no como ostentación, sino como estilo de vida.



Due Oro Nero
Linea Oro Nero
Due Bronzo
Linea Bronzo
Due Ice Oro
Linea Ice Oro

DESIGNPREIS 2009

NOMINEE

DESIGN PLUS 2008

La speciale finitura non è ottenuta con metodi tradizionali come verniciatura o bagno galvanico, ma con un processo di impiantazione olecolare a base di titanio, frutto della ricerca aerospaziale. Il prodotto è garantito per il lavaggio in lavastoviglie, non si macchia, non si ossida e resiste alla corrosione.

Unlike products that are coated or made with a galvanic process, our's is btained using a titanium based molecular embedding process originally developed through aerospace research. The product is dishwasher-safe, will not stain or oxidize and is highly resistant to corrosion.

Le produit n'est pas enduit ou fait avec un processus galvanique, Il est obtenu avec un processus à base de titane de d'implantation Moléculaire qui est le résultat de la recherche aérospatiale. Le produit passe au lave-vaisselle, ne rouille pas ou ne s'oxyde pas et ne marque pas.

Die hier und vorher abgebildeten Bestecke, die mit einer Oberfläche aus Titan versehen sind, haben exakt die Farbe von Gold(ORO ICE), tiefem Schwarz (ORO NERO) und Bronze (BRONZO), was der Gestaltung von Tischen und Wohnräumen völlig neueAkzente verleiht. Das angewendete Weredelungsverfahren (P.V.D.) kommt aus der Raumfahrttechnik und war bisher bei der Gestaltung von Tabletop-Artikeln noch nie nicht angewendet worden bzw. völlig unbekannt. Diese Produkte haben Dank des Titans eine 4 mal so harte Oberfläche wie Edelstahl, sehen nicht nur schön aus, sondern sind absolut robust und für den täglichen Gebrauch bestens geeignet. An-fang des Jahres 2008 bekamen die Besteckmodell den begehrten Designpreis "Design Plus 2008" verliehen

El acabado especial no se obtiene de métodos tradicionales como barnizados o baño galvánico, se obtiene mediante un proceso de implantación molecular a base de titanio, fruto de la búsqueda aeroespacial. El producto esta garantizado para el lavado en lava-vajillas, no se mancha, no se oxida y es resistente a la corrosión.



86

DUE ORO NERO

4mm



39

LINEA ORO NERO

3,5mm

TAVOLA
DUE ICE ORO
pag. 126



TAVOLA
DUE ORO NERO
pag. 126







90
DUE BRONZO
4mm



80
DUE ICE ORO
4mm



91
LINEA BRONZO
4mm



81
LINEA ICE ORO
4mm





REGALO

Posate

Un'emozione da condividere,
ma anche un oggetto sfizioso e utile nella vita di ogni giorno,
per un'occasione speciale o anche solo una gradita sorpresa a chi ci è caro

Sharing an emotion,
but also an object that is fun and useful in our everyday life,
for a special occasion or simply a pleasant surprise for your loved ones.

Partager une émotion mais aussi quelque chose d'amusant et utile dans la vie de tous, pour un
évènement spécial ou juste une agréable surprise pour ceux que nous aimons

Emotion,en teilen,
aber auch etwas Spass und nützlich im Alltag,
für einen besonderen Anlass oder einfach nur eine schöne Überraschung für diejenigen, die wir lieben.

Compartiendo una emoción,
diversión y utilidad para la vida diaria,
para una ocasión especial, o solamente una sorpresa con la que seguro acertaremos.



Gemma
Fragola
Lusso

GEMMA



Una collezione completa di accessori di posateria
Dalle palette gelato alla pinza aragosta e i coltelli bistecca, per un regalo sfizioso o un'utile bomboniera.

A complete collection of cutlery accessories
From ice-cream spoons to lobster crackers and steak knives, for a fancy gift or a nifty wedding favor.

Une collection complète de couverts comprenant : des cuillères à glace, curettes et pinces à
homard, couteaux à steack, fourchettes à gâteaux et couverts de service, pour soi-même ou
pour le plaisir d'offrir.

Eine vollständige Kollektion von neutralen Servierteilen, angefangen von Eislöffeln, über Hummerzangen bis hin zu Steakmessern und vieles mehr. Alles in allem nützliche Geschenke bzw. Aufmerksamkeiten zu Hochzeitsanlässen.

Una colección de accesorios de cubertería muy completa
Cucharas de helado, pinzas para la langosta, cuchillos steak...
Un regalo útil y elegante.


MEPRA
MEPRA
MEPRA
MEPRA
MEPRA

44607
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

6 cucchiaini caffè
6 thea spoons
6 cuilléres à cafè
6 Kaffeelöffeln
6 cucharitas cafè



44608
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

6 cucchiani moka
6 coffee spoons
6 cuilléres à moka
6 Mokkalöffeln
6 cucharitas moka





44624
20 Brescia

6 Palette gelato
6 Ice-cream spoons
6 Cuilléres à glace
6 Eislöffeln
6 Cucharitas helado

44615
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

6 forchettine torta e ostriche
6 cake and oyster forks
6 fourchettes à gateaux et huitres
6 Kuchen und -Seafoodgabeln
6 Tenedor pastel y aperitivos



44007
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

Confezione 7 pezzi dolce
Set for cake 7pcs
Set 7pcs à gateaux
Kuchenset 7-Tlg
Confeción 7pcs dulces



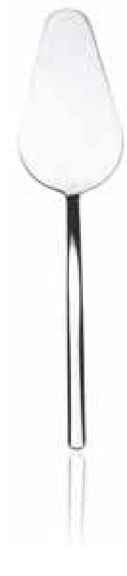
44013
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

Confezione 13 pezzi dolce
Set for cake 13pcs
Set 13pcs à gateaux
Kuchenset 13-Tlg
Confeción 13pcs dulces



44116
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

Pala per torta
Cake server
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta



44143
00 Happy

Cucchiaio da risotto
"Risotto" spoon
Cuillér à "Risotto"
Reislöffel
Cuchara para arroz seco



44615
00 Happy

6 forchettine torta e ostriche
6 cake and oyster forks
6 fourchettes à gateaux et huitres
6 Kuchen und -Seafoodgabeln
6 Tenedor pastel y aperitivos





44641
00 Happy

6 Cucchiaini finger food
6 Finger fodd spoons
6 Cuilléres à finger food
6 Finger food löffeln
6 CUcharitas finger food



44222
00 Happy

Paia regalo insalata
Salad serving couple
Service à salade
Salatvorlegeset 2-Tlg
Servicio cubiertos ensalada



44116
00 Happy

Pala per torta
Cake server
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta





44143
20 Brescia

Cucchiaio da risotto
"Risotto" spoon
Cuillér à "Risotto"
Reislöffel
Cuchara para arroz seco



44140
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

Mestolino per salsa
Ladle for gravy boat
Cuillére à sauce
Saucenlöffel
Cacillo para salsera



44238

Servizio per lumache
Escargot set
Service pour escargots
Schneckenset 2-Tlg.
Servicio para caracoles



44222
52 Avanguardia
48 Linea
20 Brescia
02 Sveva

Paia regalo insalata
Salad serving couple
Service à salade
Salatvorlegeset 2-Tlg
Servicio cubiertos ensalada



44239

Set per aragosta
Lobster set
Service pour langouste
Hummerset 2-Tlg.
Servicio para langostas



44631
52 Avanguardia

6 Mini Forchette
6 Appetizer forks
6 Fourchettes amouse bouche
6 Minigabeln
6 Mini tenedores



44639

4 Forchette aragosta
4 Lobster forks
4 Fourchettes langouste
4 Hummergabeln
4 Tenedores langostas

44444
00 Americano

Posto tavola bistecca
Place setting 2pcs steak
Service à bistek 2pcs
Steakset 2-Tlg
Servicio cubiertos bistec 2pzas



44244
00 Americano

2 coltelli bistecca
2 steak knives
Couteaux à entrecôte
Steakmessern 2-Tlg
2 Cuchillos bistec



44236
20 Brescia

2 coltelli bistecca
2 steak knives
Couteaux à entrecôte
Steakmessern 2-Tlg
2 Cuchillos bistec



44236
52 Avanguardia

2 coltelli bistecca
2 steak knives
Couteaux à entrecôte
Steakmessern 2-Tlg
2 Cuchillos bistec



44125
20 Brescia

Confezione formaggio tenero
Cheese set
Service à fromage
Käseset 2-Tlg
Servicio para queso



44225
20 Brescia

Confezione formaggio
Cheese set
Service à fromage
Käseset 2-Tlg
Servicio para queso



FRAGOLA



Confezioni coloratissime ed originali
Set da dolce e da caffè per tutte le tasche.

Colorful and original packaging
Dessert and coffee sets to suit all budgets.

Nos coffrets colorés et originaux proposent de multiples combinaisons d’articles pour tous budgets.

Farbige und originelle Geschenk-Verpackungen. Kaffee- und Dessertsets in günstigen Preislagen.

Embalaje vistoso y original.
Juegos de café y postres para todos los presupuestos.





44415
44 Due

Confezione 6 forchettine dolce
Set for 6 cake forks
Set 6pcs fourchettes gateaux
Kuchenset 6-Tlg
Confeción 6 tenedores postre



44616
44 Due

Confezione 6 forchettine dolce con pala torta
Set for 6 cake forks with cake trowel
Set 6pcs fourchettes gateaux a/ pelle à tarte
Kuchenset 6-Tlg mit Tortenheber
Confeción 6 tenedores postre y pala tarta



44624
20ċċċċċċċ& Brescia

Confezione 6 palette gelato
Set for 6 ice-cream spoons
Set 6pcs cuillére à glace
Eislöffeln 6-Tlg
Confeción 6 cucharitas helado



44631
52 Avanguardia

Confezione 6 mini forchette
Set for 6 appetizer forks
Set 6pcs fourchettes amouse bouches
Minigabeln 6-Tlg
Confeción 6 mini tenedores



44637
20ċċċċċċċ& Brescia

Set pane burro e marmellata
Set bread butter & marmalade
Set pain beurre et marmelade
Set Brot Butter und Marmelade 6-Tlg
Servicio pan mantequilla y mermelada







LUSSO

**Un regalo raffinato e prezioso
Per le tavole più esclusive.**

A sophisticated and precious gift
For the most exclusive tables.

Un cadeau élégant et délicat pour amateurs de tables raffinées et exclusives.

Raffinierte und kostbare Geschenke für die Tafel mit den höchsten Ansprüchen.

Preciosos y refinados regalos para las mesas más exclusivas.


MEPRA
S.p.A
IDEE PER LA CASA



44116

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione pala torta
Cake server set
Set pelle à tarte
Tortenheber Set
Confeción pala tarta



44115

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione 6 forchettine dolce
Cake fork set 6pcs
Service fourchette à gateaux 6pcs
Kuchengabelset 6-Tlg
Confeción tenedor pastel 6 pzs



44108

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione 6 cucchiaini moka
Express coffee spoon set 6pcs
Service Cuillére à moka 6pcs
Mokkalöffelset 6-Tlg
Confeción cucharita moka 6 pzs



44107

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

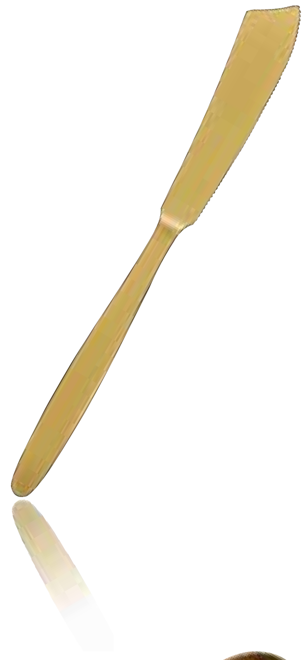
Confezione 6 cucchiaini caffè
Tea spoon set 6pcs
Service Cuillére à cafè 6pcs
Kaffeelöffelset 6-Tlg
Confeción cucharita café 6 pzs



44122

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione paia insalata
Salad set 2pcs
Service à salade 2pcs
Salatvorlegeset 2-Tlg
Confeción ensalada 2 pzs



44117

80 Due Ice Oro
86 Due Oro Nero
90 Due Bronzo

Confezione coltello per panettone
Cake knife set
Service couteau à tarte
Kuchenmesserset
Confeción cuchillo tarta



44136

80 Ice Oro
86 Oro Nero
90 Bronzo

Confezione 4 coltelli bistecca
Steak knives set 4pcs
Service couteaux entrecôte 4pcs
Fleischmesserset 4-Tlg
Confeción Cuchillo bistek 4 pzs



44143

80 Ice Oro
86 Oro Nero
90 Bronzo

Confezione cucchiaio da risotto
"Risotto" spoon set
Set cuillére à "Risotto"
Reislöffelset
Confeción cuchara arroz seco



44101

80	Due Ice Oro	81	Linea Ice Oro
86	Due Oro Nero	87	Linea Oro Nero
90	Due Bronzo	91	Linea Bronzo

Confezione posto tavola
Place setting set
Service à table 4pcs
Tischset 4-Tlg
Confeción mesa 4 pzs

CONFEZIONI

Eleganti confezioni regalo, disponibili con un piccolo sovrapprezzo.

Elegant gift boxes available for a small extra charge.

Une large gamme de boîtes et coffrets disponibles à des prix très raisonnables.

Aussergewöhnliche Geschenkverpackungen sind gegen einem kleinen Aufschlag erhältlich.

Cajas de regalo elegantes, disponibles
con un pequeño coste adicional.



Composizione dei Servizi - Sets composition

Codice	Foto	DESCRIZIONE			24	36	39	49	51	75	113	151
01		Cucchiaio tavola	Table spoon Cuillère table	Tafellöffel Cuchara mesa	6	6	6	12	12	12	12	12
02		Forchetta tavola	Table fork Fourchette table	Tafelgabel Tenedor mesa	6	6	6	12	12	12	12	24
03		Coltello tavola	Table knife Couteau table	Tafelmesser Cuchillo mesa	6	6	6	12	12	12	12	12
04		Cucchiaio frutta	Fruit spoon Cuillère dessert	Dessertlöffel Cuchara postre							12	12
05		Forchetta frutta	Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre		6	6			12	12	12
06		Coltello frutta	Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre		6	6			12	12	12
07		Cucchiaino caffè	Tea spoon Cuillère à cafè	Kaffeelöffel Cuchara café	6	6	6	12	12	12	12	12
08		Cucchiaino moka	Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka								12
09		Mestolo	Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa			1	1	1	1	1	1
10		Cucchiaione	Cooking spoon Cuillère à legumes/ragoüt	Gemüselöffel Cuchara legumbres			1		1	1	1	1
11		Forchettone	Cooking fork Fourchette à legumes/ à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres			1		1	1	1	1
15		Forchettina dolce	Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel								12
16		Pala per torta	Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta								1
18		Paletta pesce servire	Fish knife for serving Couteau poisson servir	Fischvorlegeschaufel Pala servir pescado							1	
19		Forchetta pesce servire	Fish fork for serving Fourchette poisson servir	Fischvorlegegabel Tenedor servir pescado							1	
20		Paletta pesce tavola	Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado							12	12
21		Forchetta pesce tavola	Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado							12	12
22		Cucchiaio Insalata	Salad spoon for serving Cuillère à salade servir	Salatvorlegelöffel Cuchara servir ensalada								1
23		Forchetta insalata	Salad fork for serving Fourchette à salade servir	Salatvorlegegabel Tenedor servir ensalada								1
40		Mestolino salsa	Ladle for gravy boat Cuillère à sauce	Saucenlöffel Cacillo para salsera								1

Codice	Foto	DESCRIZIONE			Set 3	Moka 12	Dolce 13	Frutta 24	Pesce 24
05		Forchetta frutta	Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre				12	
06		Coltello frutta	Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre				12	
08		Cucchiaino moka	Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka		12			
09		Mestolo	Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa	1				
10		Cucchiaione	Cooking spoon Cuillère à legumes/ragoüt	Gemüselöffel Cuchara legumbres	1				
11		Forchettone	Cooking fork Fourchette à legumes/ à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres	1				
15		Forchettina dolce	Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel			12		
16		Pala per torta	Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta			1		
20		Paletta pesce tavola	Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado					12
21		Forchetta pesce tavola	Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado					12

490024W
490036W
490039W

Astuccio in legno per servizi da 24-36-39 pezzi
Prezzo non incluso
Wooden case set for 24-36-39 pcs. services.
Price not included
Ecrin en bois pour services de 24-36-39 piéces
Prix non incluse
Holz Geschenkbox für 24-36-39 Teile.
Preis nicht enthalt
Estuche en madera por servicios de 24-36-39 piezas.
Precio non incluido



490075W

Astuccio in legno per servizi da 75 pezzi
Prezzo non incluso
Wooden case set for 75 pcs. services.
Price not included
Ecrin en bois pour services de 75 piéces
Prix non incluse
Holz Geschenkbox für 75 Teile.
Preis nicht enthalt
Estuche en madera por servicios de 75 piezas
Precio non incluido



490113W
490127W
490151W

Astuccio in legno per servizi da 113-127-151 pezzi
Prezzo non incluso
Wooden case set for 113-127-151 pcs. services.
Price not included
Ecrin en bois pour services de 113-127-151 piéces
Prix non incluse
Holz Geschenkbox für 113-127-151 Teile.
Preis nicht enthalt
Estuche en madera por servicios de 113-127-1510 piezas.
Precio non incluido





490036

Confezione Regalo nera con floccato da 36 a 51 pezzi
prezzo non incluso
Black Gift box with flock, from 36 up to 51 pcs.
Price not included
Coffret cadeau noir avec troupeau de 36 à 51 piéces
Prix non incluse
Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 36 bis 51 Teile
Preis nicht enthalt
Caja de regalo negra con rebaño da 36 entre 51 piezas
Precio non incluido



490075

Confezione Regalo nera con floccato da 75 a 99 p
prezzo non incluso
Black Gift box with flock, from 75 up to 99 pcs.
Price not included
Coffret cadeau noir avec troupeau de 75 à 99 piéces
Prix non incluse
Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 75 bis 99 Teile
Preis nicht enthalt
Caja de regalo negra con rebaño da 75 entre 99 piezas
Precio non incluido



490127

Confezione Regalo nera con floccato da 127 a 151 pezzi
prezzo non incluso
Black Gift box with flock, from 127 up to 151 pcs.
Price not included
Coffret cadeau noir avec troupeau de 127 à 151 piéces
Prix non incluse
Schwarzer Geschenkbox mit Flock für 127 bis 151 Teile
Preis nicht enthalt
Caja de regalo negra con rebaño da 127 entre 151 piezas
Precio non incluido



490113A

Astuccio da 113 pezzi - Prezzo non incluso
Gift case 113pcs - Price not included
Ecrin pour 13pcs - Prix non incluse
Box für 113 Teile - Preis nicht enthalt
Estuche por 113 pzas - Precio non incluido



490075C

Cofanetto da 75 pezzi - Prezzo non incluso
Gift case 75pcs - Price not included
Ecrin pour 75pcs - Prix non incluse
Box für 75 Teile - Preis nicht enthalt
Estuche por 75 pzas - Precio non incluido



IL GALATEO A TAVOLA

Posate

Ogni pietanza racchiude in sé sapori e suggestioni unici
Per gustarli al meglio ci vuole il giusto strumento

Each meal wraps together unique flavors and impressions.
To enjoy them at their best you need the right tool.

Chaque repas rassemble des saveurs uniques, des parfums subtils, des sensations étranges de posséder tous les vrais ingrédients de la réussite.

Jede Mahlzeit vereint einzigartige Aromen und Eindrücke.
Um diese am besten genießen zu können, benötigen das richtige Werkzeug.

Cada comida se disfruta por sus sabores únicos.
Disfrútalo totalmente con el instrumento adecuado.





01

Cucchiaio Tavola
Table spoon
Cuillére table
Tafellöffel
Cuchara de mesa

Cucchiaio per minestre e primi piatti
Spoon for soups and first courses

04

Cucchiaio Frutta
Dessert spoon
Cuillére à dessert
Dessertlöffel
Cuchara postre

Cucchiaio per dessert a base di crema e salse. Molto utile anche per la prima colazione
Spoon for cream or sweet sauce desserts, very helpful for breakfast to.

07

Cucchiaino Caffè
Tea spoon
Cuillére à cafè
Kaffeelöffel
Cuchara cafè

In realtà è un cucchiaino per thè e tisane, utilizzato anche per le zuccheriere e le formaggere. Dato i molteplici utilizzi, è sempre meglio possederne una mezza dozzina in più rispetto al resto della pezzeria.
This is just a tea or herbal tea spoon, but is also used with sugar bowls and cheese basins. For this reason, it is better to have half of a dozen more than the rest of the cutlery.

08

Cucchiaino Moka
Coffee spoon
Cuillére à moka
Mokkalöffel
Cucharita moka

Cucchiaino per caffè
This is a coffee spoon

10

Cucchiaione a servire
Cooking spoon
Cuillére à legumes/ à ragût
Gemüselöffel
Cuchara legumbres

Si usa per servire sia primi piatti sia piatti principali. Buona regola possederne in quantità doppia rispetto al forchettone
It's used to serve first and main courses. It is better to have this cover twice than the cooking fork.

22

Cucchiaio Insalata
Salad serving spoon
Cuillére à salade servir
Salatvorlegelöffel
Cuchara servir ensalada

Si usa per mescolare e servire insalate, ma non solo: ottimo per servire antipasti a base di verdure e pesce.
It is used to mix and serve salads, but is also very good to serve fish and vegetable horsd'oeuvres.



23

Forchetta Insalata
Salad serving fork
Fourchette à salade servir
Salatvorlegegabel
Tenedor servir ensalada

Forchetta insalata
Si usa in coppia con il cucchiaio insalata
Salad serving fork
It is used with the salad spoon for serving.

25

Cucchiaino Bibita
Ice tea spoon
Cuillére à soda
Limonadenlöffel
Cucharita refresco

Cucchiaio per cocktail e gelati con creme in coppe profonde
Spoon used for cocktails and ice-creams served in deep drinking-glasses.

44

Cucchiaino Cappuccino
Cappuccino spoon
Cuillére à cappuccino
Cappuccinolöffel
Cucharita cappuccino

Cucchiaio per cocktail e gelati con creme in coppe profonde
Spoon used for cocktails and ice-creams served in deep drinking-glasses.

39

Cucchiaio Gourmet
Gourmet spoon
Cuillére à degustation
Kostprobelöffel
Cuchara degustación

Cucchiaio per consommé, tipica forma di cucchiaio per minestre in brodo della tradizione inglese.
It's the consomme spoon used for the traditionals English soups.

45

Cucchiaio Degustazione
French sauce spoon
Cuillére à sauce individuelle
Gourmetlöffel
Cuchara salsa gourmet

Cucchiaio per consommé, tipica forma di cucchiaio per minestre in brodo della tradizione inglese.
It's the consomme spoon used for the traditionals English soups.

35

Cucchiaio Zuppa
Soup spoon
Cuillére à soupe
Tassenlöffel rund
Cuchara para sopa

Cucchiaio per consommé, tipica forma di cucchiaio per minestre in brodo della tradizione inglese.
It's the consomme spoon used for the traditionals English soups.

26

Cucchiaio Bebè
American size coffee spoon
Cuillére pour enfant
Kinderlöffel
Cucharita bebè

Cucchiaio per dessert a base di crema e salse. Molto utile anche per la prima colazione
Spoon for cream or sweet sauce desserts, very helpful for breakfast to.



02

Forchetta Tavola
Table fork
Fourchette table
Tafelgabel
Tenedor de mesa

Forchetta per primi piatti e piatto principale. Dato che è il pezzo in assoluto più utile ed usato, è sempre meglio possederne in doppia quantità rispetto agli altri pezzi.
Fork for first and main courses.Is better to have this cover twice, because is the most useful one.

05

Forchetta Frutta
Dessert fork
Fourchette à dessert
Dessertgabel
Tenedor postre

Forchetta per antipasto e per dessert a base di frutta. Utilizzata per sbaglio spesso anche per i dessert a base dolce.
Horsd'oeuvre fork used for fruit desserts, it is wrongly used for sweet desserts.

15

Forchettina Dolce
Cake fork
Fourchette à gateaux
Kuchengabel
Tenedor pastel

Forchetta per tutti i dolci e dessert, tranne quelli a base di frutta
Fork used only for cakes and sweet desserts, but not for fruit.

27

Forchettina Bebè
Baby fork
Fourchette pour enfant
Kindergabel
Tenedor bebè

Forchetta per bambini.
Fork for babies courses.

21

Forchetta Pesce da tavola
Table fish fork
Fourchette poisson table
Fischgabel
Tenedor pescado

Forchetta per pesce e molluschi
Fork for fishes and Mollusca

11

Forchettone a servire
Serving fork
Fourchette à legumes/ à servir
Fleischgabel
Tenedor legumbres

Si usa per servire sia primi piatti sia piatti principali.
It's used to serve first and main courses



03

Coltello Tavola
Table knife
Couteau table
Tafelmesser
Cuchillo de mesa

Coltello per piatto principale. Può essere in manico cavo, come le vecchie consigli in tavola in argento, leggero ed esclusivo; opppure in manico pieno prodotto con la tecnologia della forgiatura.
Table knife: Knife for main dishes with hollow handle, light and exclusive like the old fashioned silver covers or onepiece handle, made by the forging technology.

06

Coltello Frutta
Dessert knife
Couteau à dessert
Dessertmesser
Cuchillo postre

Coltello per antipasto e per dessert in combinazione con la forchetta frutta. Per qualità vale lo stesso discorso del coltello tavola
Used with the fruit fork in the hors-d'oeuvre and the fruit desserts. It's quality is the same of the table knife.

20

Paletta Pesce da tavola
Table fish knife
Couteau poisson table
Fischmesser
Cuchillo pescado

Coltello per tagliare pesce e molluschi
Knife used to slice fishes and Mollusca

28

Coltellino Bebè
Baby knife
Couteau pour enfant
Kindermesser
Cuchillo bebè

Coltellino per bambini.
Knife for babies courses.

36

Coltello Bistecca
Steak knife
Couteau à viande
Steakmesser
Cuchillo bistek

Coltello con lama profonda per bistecche di spessore.
Sharpedged blade knife helpful to cut substantial steaks

37

Coltello per burro
Butter knife
Couteau à beurre
Buttermesser
Cuchillo para mantequilla

Coltello per burro utilizzato per la prima colazione. Nella tradizione nordica ed inglese utilizzato sulla tavola in un piatto piano da frutta accanto al posto tavola, per spalmare il burro sul pane in occasione di lunch e dinner.
Butter cover used during breakfast. In England and in the North European countries during lunch or dinner it is put in a dish near the table set to spread butter on the bread.







40

Mestolino per Salsa
Gravy ladle
Cuillére à sauce
Saucenöffel
Cacillo para salsera

Si usa per servire salse e condimenti dalla salsiera
It is used to take sauces and aromatic condiments from the gravy boat.

16

Pala per Torta
Cake trowel
Pelle à tarte
Tortenheber
Pala tarta

Si usa per tagliare e servire torte e semi-freddi
It is used to portion and serve cakes or "semifreddi" (some kinds of Italian ice-cream).

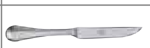
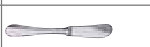
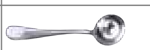
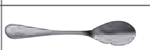
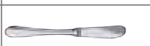
09

Mestolo a servire
Ladle
Louche
Suppenschöpfer
Cazo Sopa

Si usa per servire minestre dalla zuppiera al piatto fondo
It's used to serve soups from the tureen to the (soup) plate.

cm.

inch.

Codice	Foto	DESCRIZIONE			16 Acqua	31 Aria	50 Arte	62 Atena	52 / 53 ice Avanguardia	22 Bavaria	23 Bohéme	17 Cellini	02 Corallo	44 / 45 ice / 80 ice oro / 86 oro nero / 90 bronzo Due	59 Elica	36 Energia
01		Cucchiaio tavola	Table spoon Cuillère table	Tafellöffel Cuchara mesa	199 7 7/8	201 7 7/8	206 8 1/8	210 8 1/4	200 7 7/8	204 8	209 8 1/4	207 8 1/8	202 8	200 7 7/8	205 8 1/4	203 8
02		Forchetta tavola	Table fork Fourchette table	Tafelgabel Tenedor mesa	199 7 7/8	201 7 7/8	208 8 1/4	208 8 1/4	202 8	204 8	209 8 1/4	207 8 1/8	202 8	200 7 7/8	206 8 1/4	200 7 7/8
03		Coltello tavola	Table knife Couteau table	Tafelmesser Cuchillo mesa	228 9	227 8 7/8	235 9 1/4	235 9 1/4	221 8 3/4	245 9 5/8	235 9 1/4	244 9 5/8	210 8 1/4	225 8 7/8	235 9 1/4	220 8 5/8
04		Cucchiaio frutta	Fruit spoon Cuillère dessert	Dessertlöffel Cuchara postre	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 1/4	180 7 1/8	180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	176 6 7/8	175 7	178 7
05		Forchetta frutta	Fruit fork Fourchette dessert	Dessertgabel Tenedor postre	176 6 7/8	180 7 1/8	185 7 1/4	175 7	180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	180 7 1/8	175 7	185 7 1/4
06		Coltello frutta	Fruit knife Couteau dessert	Dessertmesser Cuchillo postre	203 8	202 8	205 8 1/8	200 7 7/8	198 7 3/4	220 8 5/8	204 8	219 8 5/8	185 7 1/4	200 7 7/8	202 8	195 7 1/4
07		Cucchiaino caffè	Tea spoon Cuillère à cafè	Kaffeelöffel Cuchara café	135 5 3/8	139 5 1/2	140 5 1/2	138 5 1/2	135 5 3/8	135 5 3/8	136 5 3/8	135 5 3/8	132 5 1/4	135 5 3/8	134 5 3/8	135 5 3/8
08		Cucchiaino moka	Express coffee spoon Cuillère à moka	Mokkalöffel Cucharita moka	108 4 1/4	110 4 3/8	120 4 3/4	109 4 1/4	114 4 1/2	111 4 3/8	114 4 1/2	114 4 1/2	112 4 3/8	110 4 3/8	111 4 1/4	113 4 1/2
09		Mestolo	Ladle Louche	Suppenschöpfer Cazo sopa	330 13	295 11 5/8	275 10 7/8	289 11 1/4	312 12 1/4	313 12 3/8	315 12 3/8	320 12 5/8	315 12 3/8	298 11 3/4	302 11 1/4	310 12 1/4
10		Cucchiaione	Cooking spoon Cuillère à legumes/ragoüt	Gemüselöffel Cuchara legumbres	235 9 1/4	243 9 5/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	231 9 1/8	245 9 5/8
11		Forchettone	Cooking fork Fourchette à legumes/ à servir	Fleischgabel Tenedor legumbres	235 9 1/4	243 9 5/8	250 9 7/8	238 9 3/8	240 9 1/2	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 1/2	245 9 5/8	233 9 3/8	241 9 1/2
12		Coltello tavola m/vuoto	Table knife with hollow handle Couteau table mon	Tafelmesser Hohlheft Cuchillo mesa m/hueco	228 9					245 9 5/8	235 9 1/4	244 9 5/8				
13		Coltello frutta m/vuoto	Fruit knife with hollow handle Couteau dessert mon	Dessertmesser Hohlheft Cuchillo postre m/hueco	203 8					220 8 5/8	204 8	219 8 5/8				
14		Coltello torta m/vuoto	Cake knife with hollow handle Couteau à tarte mon	Tortenmesser Hohlheft Cuchillo tarta m/hueco												
15		Forchettina dolce	Cake fork w/3 prongs Fourchette à gâteaux	Kuchengabel Tenedor pastel	150 5 7/8	145 5 3/4	155 6 1/8	157 6 1/4	150 5 7/8	154 6 1/8	155 6 1/8	157 6 1/8	138 5 3/8	150 5 7/8	157 6 1/4	150 5 7/8
16		Pala per torta	Cake server Pelle à tarte	Tortenheber Pala tarta	251 9 7/8	243 9 5/8	260 10 1/4	259 10 1/8	255 10	241 9 1/2	243 9 5/8	243 9 5/8		252 9 7/8	241 9 1/2	255 10
17		Coltello per torta	Cake knife Couteau à tarte	Tortenmesser Cuchillo tarta								242 9 1/2				
18		Paletta pesce servire	Fish knife for serving Couteau poisson servir	Fischvorlegeschaufel Pala servir pescado	237 9 3/8							258 10 1/8	250 9 7/8			
19		Forchetta pesce servire	Fish fork for serving Fourchette poisson servir	Fischvorlegegabel Tenedor servir pescado	237 9 3/8							250 9 7/8	246 9 5/8			
20		Paletta pesce tavola	Table fish knife Couteau poisson table	Fischmesser Pala pescado	195 7 5/8	210 8 1/4	210 8 1/4	178 7	210 8 1/4	209 8 1/2	210 8 1/4	212 8 3/8	200 7 7/8	185 7 1/4	184 7 1/4	197 7 3/4
21		Forchetta pesce tavola	Table fish fork Fourchette poisson table	Fischgabel Tenedor pescado	195 7 5/8	192 7 1/2	185 7 1/4	200 7 7/8	202 8	207 8 1/8	207 8 1/8	206 8 1/8	198 7 3/4	185 7 1/4	176 7	185 7 1/4
22		Cucchiaio insalata	Salad spoon for serving Cuillère à salade servir	Salatvorlegelöffel Cuchara servir ensalada	235 9 1/4	243 9 5/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	231 9 1/8	245 9 5/8
23		Forchetta insalata	Salad fork for serving Fourchette à salade servir	Salatvorlegegabel Tenedor servir ensalada	235 9 1/4	243 9 5/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	253 10	250 9 7/8	250 9 7/8	240 9 1/2	235 9 1/4	231 9 1/8	245 9 5/8
24		Paletta gelato	Ice-cream spoon Cuillère à glace	Eislöffel Cucharita helado							140 5 1/2					
25		Cucchiaino bibita	Ice tea spoon Cuillère à soda	Limonadenlöffel Cucharita refresco	185 7 1/4		201 8		185 7 1/8		195 7 5/8		199 7 7/8	185 7 1/4		201 8
26		Cucchiaino bebé	American size coffee spoon Cuillère pour enfant	Kinderlöffel Cucharita bebè						146 5 7/8	155 6 1/8					
27		Forchettina bebé	Baby fork Fourchette pour enfant	Kindergabel Tenedor bebè												
28		Coltellino bebé	Baby knife Couteau pour enfant	Kindermesser Cuchillo bebè												
35		Cucchiaio zuppa	Soup spoon Cuillère à soupe	Tassenlöffel rund Cuchara para sopa	175 6 7/8	180 7 1/8	185 7 1/4		180 7 1/8	175 6 7/8	180 7 1/8	180 7 1/8		180 7 1/8		178 6 7/8
36		Coltello per bistecca	Steak knife Couteau à entrecôte viande	Steakmesser Cuchillo bistek	228 9	227 8 7/8	235 9 1/4		221 8 3/4	245 9 5/8	224 8 7/8	225 8 7/8		225 8 7/8		220 8 5/8
37		Coltello per burro	Butter knife Couteau à beurre	Buttermesser Cuchillo mantequilla	170 6 3/4	161 6 3/8	183 7 1/8		162 6 1/16	169 6 5/8	170 6 3/4	174 6 7/8	165 6 1/2	193 7 1/2		195 7 1/4
39		Cucchiaio gourmet	Gourmet spoon Cuillère à dègustation	Kostprobelöffel Cuchara degustación	175 6 7/8	180 7 1/8	185 7 1/4		180 7 1/8	176 6 7/8	180 7 1/8	179 7	178 7	178 7		178 6 7/8
40		Mestolino salsa	Ladle for gravy boat Cuillère à sauce	Saucenlöffel Cacillo para salsera	185 7 1/4	175 6 7/8	180 7 1/8	170 6 1/4	185 7 1/4	187 7 3/8	184 7 1/4	188 7 3/8		180 7 1/8	173 6 3/4	180 7 1/8
44		Cucchiaino cappuccino	Cappuccino spoon Cuillère à cappuccino	Cappuccinolöffel Cucharita cappuccino							165 6 1/2		169 6 5/8			
45		Cucchiaio degustazione	French sauce spoon Cuillère à sauce individuelle	Gourmetlöffel Cuchara salsa gourmet	183 7 1/4	203 7 7/8	183 7 1/8			192 7 1/2	208 8 1/4			189 7 3/8		
48		Spalmaburro	Butter spreader Tartineur	Butterstreicher Palita para mantequilla		167 6 1/2	168 6 5/8							180 7		
49		Cucchiaio per brodo	Bouillon spoon Cuillère à bouillon	Bouillonlöffel Cuchara para sopa		146 5 7/8	153 6							140 5 1/2		

1322 Ergonomica	03 Erica	49 Forma	12 57 ice Ginevra	24 Goccia	13 41 ice Italia	35 01 ice Katja	18 Leonardo	30 39 ice Levantina	48 47 ice 81 ice oro 87 oro nero 91 bronzo Linea	04 40 ice Mediterranea	20 Brescia	27 Morgana	37 Movida	20 42 ice Natura	10 Norma	25 38 ice Nuvola	05 Opera	29 Raffaello	14 Roma	58 '70	19 Sole	AA Sparta	02 Sveva	15 Tosca	28 Vittoria
205 8 1/8	193 7 5/8	210 8 1/4	214 9 1/4	195 7 5/8	203 8	207 8 1/4	208 8 1/4	205 8 1/8	200 7 7/8	208 8 1/4	209 8 1/4	201 7 7/8	200 7 7/8	201 7 7/8	205 8 1/8	199 7 7/8	202 8	209 8 1/4	205 8 1/8	207 8 1/4	204 8	208 8 1/4	200 7 7/8	198 7 3/4	206 8 1/8
200 7 7/8	193 7 5/8	210 8 1/4	214 9 1/4	195 7 5/8	203 8	201 8	208 8 1/4	205 8 1/8	203 8	208 8 1/4	209 8 1/4	201 7 7/8	204 8	201 7 7/8	205 8 1/8	199 7 7/8	204 8	209 8 1/4	205 8 1/8	207 8 1/4	204 8	208 8 1/4	200 7 7/8	198 7 3/4	206 8 1/8
	207 8 1/8	234 9 1/4	247 9 3/4	218 8 5/8	210 8 1/4	219 8 9/16	235 9 1/4	233 9 1/8	235 9 1/4	224 8 7/8	235 9 1/4	219 8 5/8	230 9	232 9 1/8	230 9	229 9	228 8 7/8	235 9 1/4	236 9 1/4	236 9 3/8	239 9 3/8	234 9 1/4	211 8 1/4	206 8 1/8	
193 7 5/8	172 6 3/4	190 7 1/2	189 7 3/8	173 6 3/4	177 7	178 7	180 7 1/8	179 7	178 7	183 7 1/4	180 7 1/8	180 7 1/8	180 7 1/8	170 6 3/4	175 6 7/8	175 6 7/8	178 7	180 7 1/8	180 7 1/8	185 7 1/4	175 6 7/8	185 7 1/4	177 7	180 7 1/8	179 7
178 7	172 6 3/4	187 7 3/8	189 7 3/8	173 6 3/4	177 7		180 7 1/8	179 7	180 7 1/8	183 7 1/4	180 7 1/8	180 7 1/8	180 7 1/8	170 6 3/4	175 6 7/8	175 6 7/8	178 7	180 7 1/8	180 7 1/8	185 7 1/4	175 6 7/8	183 7 1/4	177 7	180 7 1/8	179 7
	182 7 1/8	208 8 1/4	218 8 5/8	195 7 5/8	190 7 1/2		210 8 1/4	200 7 7/8	205 8 1/8	195 7 5/8	204 8	195 7 5/8	204 8	199 7 7/8	203 8	205 8 1/8	200 7 7/8	204 8	200 7 7/8	209 8 1/4	203 8	208 8 1/4	189 7 1/2	190 7 1/2	
138 5 3/8	133 5 1/4	142 5 5/8	144 5 5/8	130 5 1/8	133 5 1/4	134 5 5/16	133 5 1/4	135 5 3/8	135 5 3/8	135 5 3/8	136 5 3/8	140 5 1/2	135 5 3/8	133 5 1/4	133 5 1/4	134 5 1/2	132 5 1/4	136 5 3/8	136 5 3/8	140 5 1/2	133 5 1/4	138 5 1/2	135 5 3/8	134 5 1/4	132 5 1/4
	107 4 1/4	120 4 3/4	188 4 5/8	112 4 3/8	113 4 1/2	120 4 3/4	115 4 1/2	113 4 1/2	115 4 1/2	115 4 1/2	114 4 1/2	113 4 1/2	113 4 1/2	110 4 3/8	112 4 3/8	112 4 3/8	115 4 1/2	114 4 1/2	115 4 1/2	120 4 7/8	109 4 1/4	109 4 1/4	112 4 3/8	107 4 1/4	110 4 3/8
293 11 1/2	320 12 5/8	300 11 3/4	300 11 3/4	299 11 3/4	308 12 1/8		315 12 3/8	316 12 1/2	305 12	293 11 1/2	315 12 3/8	320 12 5/8	310 12 1/4	314 12 3/8	310 12 1/4	315 12 3/8	281 11	315 12 3/8	320 12 5/8	290 11 3/8	313 12 3/8	317 12 1/4	296 11 5/8	300 11 3/4	308 12 1/8
249 9 3/4	227 8 7/8	255 10	256 10 1/8	234 9 1/4	237 9 3/8		248 9 3/4	239 9 3/8	245 9 5/8	265 10 3/8	250 9 7/8	245 9 5/8	240 9 1/2	250 9 7/8	254 10	235 9 1/4	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8	250 9 7/8	232 9 1/8	240 9 1/2	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8
249 9 3/4	229 9	250 9 7/8	256 10 1/8	234 9 1/4	237 9 3/8		245 9 5/8	245 9 5/8	245 9 5/8	265 10 3/8	250 9 7/8	245 9 5/8	245 9 5/8	255 10	255 10	238 9 3/8	243 9 9/16	250 9 7/8	250 9 7/8	250 9 7/8	232 9 1/8	245 9 5/8	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8
216 8 1/2							235 9 1/4			224 8 7/8	235 9 1/4			232 9 1/8	230 9			235 9 1/4	236 9 1/4	236 9 3/8	239 9 3/8				238 9 3/8
192 7 1/2							210 8 1/4			195 7 5/8	204 8			199 7 7/8	203 8			204 8	200 7 7/8	209 8 1/4	203 8				212 8 3/8
172 6 3/4	150 5 7/8	160 6 1/4	156 6 1/8	154 6 1/8	157 6 1/8	135 5 3/8	156 6 1/4	160 6 1/4	150 5 7/8	152 6	155 6 1/8	153 6	150 5 7/8	152 6	152 6	148 5 7/8	148 5 7/8	155 6 1/8	155 6 1/8	156 6 1/4	156 6 1/8	157 6 1/4	150 5 7/8	150 5 7/8	155 6 1/8
252 9 7/8	253 10	280 11	274 10 3/4	251 9 7/8	248 9 15/16		242 9 1/2	244 9 5/8	246 9 7/8	257 10 1/8	243 9 5/8	256 10 1/8	262 10 3/8	245 9 7/8	243 9 5/8	250 9 7/8	245 9 7/8	243 9 5/8	242 9 1/2	270 10 5/8	244 9 5/8	240 9 1/2	256 10 1/8	250 9 7/8	240 9 1/2
	245 9 5/8										236 9 1/4				239 9 5/8				236 9 1/4		241 9 1/2			241 9 1/2	
	240 9 1/2				241 9 1/2		250 9 7/8				253 10				254 10	235 9 1/4					242 9 1/2				
	236 9 1/4						250 9 7/8				251 9 7/8				252 9 7/8	237 9 3/8					240 9 1/2				
211 8 1/4	195 7 5/8	212 8 3/8	212 8 3/8	197 7 3/4	203 8		210 8 1/4	205 8 1/8	200 7 7/8	223 8 3/4	210 8 1/4	213 8 3/8	222 8 3/4	170 6 3/4	206 8 1/8	194 7 5/8	204 8	210 8 1/4	180 7 1/8	195 7 3/4	206 8 1/8	182 7	215 8 1/2	200 7 7/8	212 8 3/8
204 8	194 7 5/8	186 7 3/8	189 7 1/2	195 7 3/4	203 8	210 8 1/4	210 8 1/4	208 8 1/4	187 7 3/8	209 8 1/4	207 8 1/8	208 8 1/4	203 8	173 6 3/4	206 8 1/8	194 7 5/8	178 7	207 8 1/8	180 7 1/8	185 7 1/4	203 8	175 6 7/8	199 7 7/8	200 7 7/8	207 8 1/8
	188 7 3/8	255 10	256 10 1/8	234 9 1/4	237 9 3/8		248 9 3/4	239 9 3/8	245 9 5/8	265 10 3/8	250 9 7/8	245 9 5/8	240 9 1/2	250 9 7/8	254 10	235 9 1/4	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8	250 9 7/8	232 9 1/8	240 9 1/2	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8
	188 7 3/8	255 10	256 10 1/8	234 9 1/4	237 9 3/8		248 9 3/4	239 9 3/8	245 9 5/8	265 10 3/8	250 9 7/8	245 9 5/8	240 9 1/2	250 9 7/8	254 10	235 9 1/4	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8	250 9 7/8	232 9 1/8	240 9 1/2	240 9 1/2	250 9 7/8	250 9 7/8
					134 5 1/4		134 5 1/4				140 5 1/2				135 5 3/8						134 5 1/4				
	184 7 1/4	195 7 3/4					205 8 1/8	201 8	185 7 1/4	201 8	195 7 5/8	201 8	201 8	195 7 5/8	195 7 5/8	185 7 1/4	201 8	195 7 5/8	195 7 5/8	201 8			201 8	201 8	
										155 6 1/8	155 6 1/8			155 6 1/8	160 6 1/4			155 6 1/8	155 6 1/8		159 6 1/4				
															160 6 1/4										
															180 7 1/8										
	175 6 7/8	188 7 3/8		175 6 7/8	177 7		180 7 1/8	155 6 1/16	178 7	183 7 1/4	190 7 1/2	180 7 1/8	180 7 1/8	175 6 7/8	175 6 7/8	174 6 7/8		190 7 1/2	180 7 1/8		190 7 1/2			180 7 1/8	180 7 1/8
		234 9 1/4	247 9 3/4	218 8 5/8			235 9 1/4	233 9 1/8	235 9 1/4	224 8 7/8	224 8 7/8	219 8 5/8	230 9	224 8 7/8	233 9 1/8		228 8 7/8	235 9 1/4	224 8 7/8	236 9 3/8	239 9 3/8				238 9 3/8
	182 7 1/8	198 7 3/4	218 8 5/8	153 6	177 7		170 6 3/4	163 7 1/4	178 6 7/8	171 6 3/4	170 6 3/4	195 7 5/8	204 8	171 6 3/4	171 6 3/4	170 6 3/4		170 6 3/4	170 6 3/4	170 6 3/4	180 7 1/8		189 7 1/2	170 6 3/4	190 7 1/2
	172 6 3/4	190 7 1/2		173 6 3/4	177 7		180 7 1/8	179 7	178 7	183 7 1/4	180 7 1/8	180 7 1/8	180 7 1/8	170 6 3/4	175 6 7/8	175 6 7/8		180 7 1/8	180 7 1/8	175 6 7/8	175 6 7/8		177 7	180 7 1/8	179 7
201 7 7/8	177 7	191 7 1/2		184 7 1/4	187 7 3/8		185 7 1/4	182 7 1/8	190 7 1/2	180 7 1/8	184 7 1/4	190 7 1/2	180 7 1/8	190 7 1/2	188 7 3/8	185 7 1/4	174 6 7/8	184 7 1/4	185 7 1/4	210 8 1/4	188 7 3/8	175 6 7/8	183 7 1/4	184 7 1/4	185 7 1/4
	154 6 1/4						175 6 7/8				165 6 1/2				165 6 1/2	155 6 1/8		165 6 1/2							
		193 7 1/2						179 7			208 8 1/4			182 7 1/8				208 8 1/8	208 8 1/8		208 8 1/8				
		172 6 3/16						167 6 1/2																	
		152 6																							



SHOP IN SHOP

Posate

Il nostro Staff è a vostra disposizione
per aiutarvi a trovare la migliore soluzione progettuale
per creare il vostro "Angolo MEPRA"

Our staff is available
to help you find the best design solution
to create your own "MEPRA Corner"

Nous sommes disponibles à tous moments pour vous aider
à trouver les meilleures solutions pour créer votre
« propre espace MEPRA «

Unsere Fachleute stehen
zu Ihrer Verfügung, die beste Design-Lösung für
Ihre individuelle "MEPRA Präsentation" zu schaffen.

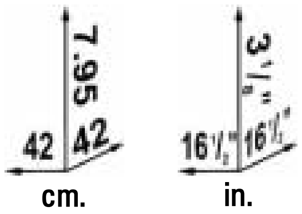
Nuestro personal está dispuesto a ayudarle a encontrar la
mejor solución para crear su propio "Espacio MEPRA "





MINI

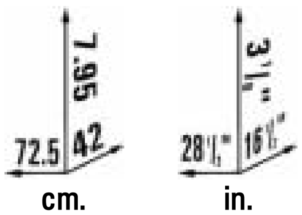
008





MAXI

016



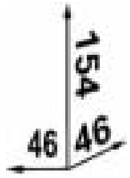






MAXI

050P



cm.

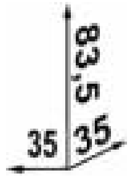


in.

Espositore Maxi per 16 modelli
Flatware Display Maxi 16 patterns.
Expositeur de couverts Maxi 16 modèles.
Besteckdisplay Maxi für 16 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Maxi 16 modelos.

MIDI

025P



cm.



in.

Espositore Midi per 8 modelli
Flatware Display Midi 8 patterns.
Expositeur de couverts Midi 8 modèles.
Besteckdisplay Midi für 8 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Midi 8 modelos.

MINI

024P



cm.



in.

Espositore Mini per 4 modelli
Flatware Display Mini 4 patterns.
Expositeur de couverts Mini 4 modèles.
Besteckdisplay Mini für 4 Modelle.
Exhibidor de cubiertos Mini 4 modelos.

25067 LUMEZZANE S.A. - BRESCIA - ITALIA - VIA MONTINI, 176
TEL. +39 0308921441 - FAX +39 0308925075 - WWW.MEPRA.COM

N. 1 **CATALOGO GENERALE 01/2012**